فر مایکروویو

دفترچه راهنمای کاربر

SAMI12

لطفاً توجه کنید که گارانتی Samsung تماس های خدماتی برای توضیح در مورد عملکرد محصول، نصب صحیح یا انجام تمیز کردن یا حفظ و نگهداری عادی را پوشش نمی دهد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 1 2015-01-19 9:15:51

فهرست مندرجات

استفاده از این دفترچه راهنمای کاربر ۳

از علائم زیر در این دفترچه راهنمای کاربر استفاده شده است: ۳

دستورالعمل های ایمنی ۴

دستورالعمل های مهم ایمنی ۴

نصب ۱۲

اقلام منظور شده ۱۲
محل نصب ۱۶
صفحه گردان ۱۶

حفظ و نگهداری ۱۷

تمیز کردن ۱۷
تعویض (تعمیر) ۱۸
مراقبت در برابر دوره طولانی عدم استفاده ۱۸

قبل از اینکه شروع کنید ۱۹

ساعت ۱۹
صدا روشن/خاموش ۲۰
صرفه جویی در نیرو ۲۰
درباره انرژی مایکروویو ۲۱
ظرف خوراکپزی برای مایکروویو ۲۲

کارکردها ۲۴

پانل کنترل ۲۴
حالت دستی ۲۷
حالت خودکار ۳۳
قابلیت های ویژه ۳۵

آشپزی هوشمند ۳۸

آشپزی خودکار ۳۸
سریع و آسان ۵۹

حل مشکلات ۶۰

نقاط کنترل ۶۰
کدهای اطلاعاتی ۶۶

مشخصات فنی ۶۷

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 2 2015-01-19 9:15:51

استفاده از این دفترچه راهنمای کاربر

شما یک فر مایکروویو SAMSUNG را خریداری کرده اید. دستورالعمل های کاربر حاوی اطلاعات ارزشمندی در مورد آشپزی با فر مایکروویو می باشد:

- احتیاط های ایمنی
- ملحقات و ظروف مناسب
- راهنماهای سودمند آشپزی
- راهنماهای آشپزی

از علائم زیر در این دفترچه راهنمای کاربر استفاده شده است:

هشدار

خطرات یا روش های غیرایمن که ممکن است موجب **آسیب شخصی شدید یا مرگ شِود**.

احتیاط

خطرات یا روش های غیرایمن که ممکن است موجب **آسیب شخصی خفیف یا آسیب به دارایی شود**.

تذکر

نکات، توصیه ها یا اطلاعات مفید که به کاربران کمک می کند از محصول استفاده کنند.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 3 2015-01-19 9:15:53

دستورالعمل های ایمنی

دستورالعمل های مهم ایمنی

با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید

حتماً این احتیاط های ایمنی را در همه اوقات مراعات کنید.

قبل از استفاده از فر، تأئید کنید که از دستورالعمل های زیر پیروی شده باشد.

فقط عملکرد مایکروویو

هشدار: اگر دریچه یا پلمب های دریچه آسیب دیده اند، تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.

هشدار: انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.

هشدار: مایعات و سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند.

این دستگاه صرفاً برای استفاده در محیط منزل است و برای استفاده در محل هایی از این قبیل نیست:

- مناطقی که مستخدمین آشپزی در فروشگاه ها، ادارات و محیط های کاری دیگر حضور دارند؛
- خانه های روستایی؛
- توسط مشتریان در هتل ها، متل ها و محیط های مسکونی دیگر؛
- مهمانسراهای تخت و صبحانه.

هشدار: تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 4 2015-01-19 9:15:53

هشدار: کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و حفظ و نگهداری توسط کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه به سن ۸ سال به بالا و تحت نظارت و سرپرستی باشند.

تنها از ابزار و آلاتی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب باشند.

هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعال، مراقب فر باشید.

این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذا و نوشیدنی ها می باشد. خشک کردن غذا یا لباس و گرم کردن پدهای گرم کننده، دم پائی، اسفنج، پارچه نمدار و موارد مشابه ممکن است منجر به خطر مِصدومیت، اشتعال یا آتشسوزی شود.

اگر دود خارج (مشاهده) شد، دستگاه را خاموش کنید یا از پریز بکشید و دریچه را بسته نگه دارید تا هرگونه شعله خاموش شود.

هشدار: در حالیکه مایکروویو نوشیدنی ها را گرم می کند، ممکن است منجر به تأخیر در جوش آمدن فورانی شود، بنابراین در هنگام دست زدن به محفظه باید مراقب بود.

هشدار: محتویات بطری های تغذیه کودک یا شیشه های غذای کودک بایستی هم زده شده یا تکان داده شوند و بایستی دما را قبل از استفاده کنترل کرد تا از سوختگی جلوگیری شود.

تخم مرغ پوست نکنده و تخم مرغ های آبپز را نباید در فرهای مایکروو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروویو تمام شده باشد.

بایستی فر را به طور مرتب تمیز کرد و هرگونه باقیمانده غذائی پاک شود؛

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 5 2015-01-19 9:15:53

دستورالعمل های ایمنی

قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

این دستگاه برای نصب در وسائط نقلیه، خانه های متحرک و وسائط نقلیه مشابه و غیره ساخته نشده است.

این دستگاه برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) که توانایی جسمانی، حسی یا فکری محدود دارند یا تجربه یا دانش کافی ندارند ساخته نشده، مگراینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنهاست نظارت یا دستوراتی را در رابطه با استفاده از دستگاه دریافت کرده باشند.

از کودکان بایستی مراقبت کرد تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.

اگر به سیم برق آسیب وارد شود، بایستی توسط سازنده، مأمور خدماتی یا اشخاص مجرب مشابه تعویض شود تا از هرگونه خطری جلوگیری شود.

این دستگاه را نباید با جت آبی تمیز کرد.

این فر را بایستی به سمت و بلندی صحیح قرار داد تا دسترسی آسان به فضای داخل و منطقه کنترل حاصل شود.

قبل از استفاده از فر برای اولین بار، بایستی با قرار دادن آب به مدت ۱۰ دقیقه استفاده شده و سپس استفاده شود.

اگر فر صدای عجیب، بوی سوختگی تولید می کند یا دود ساطع می شود، فوراً دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.

این فر مایکروویو بایستی طوری قرار داده شود که دوشاخه قابل دسترسی باشد.

این فر مایکروویو صرفاً برای استفاده روی پیشخوان (خود ایستا) می باشد، نبایستی فر مایکروویو را در داخل قفسه قرار داد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 6 2015-01-19 9:15:53

فقط عملکرد فر - انتخابی

هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به واسطه دمایی که ایجاد می شود، کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند

دستگاه در حین استفاده داغ می شود. در هنگام دست زدن به المنت های حرارتی در داخل فر بایستی مراقب بود.

هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در طول استفاده داغ شوند. کودکان خردسال را باید دور نگه دارید.

نباید از تمیزکننده با بخار استفاده کرد.

هشدار: مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود.

از وسایل تمیزکننده زبر یا تراش دهنده های فلزی تیز برای تمیز کردن دریچه فر استفاده نکنید چون ممکن است موجب خراشیده شدن سطح شیشه شده و موجب خردشدن شیشه شوند.

هشدار: این دستگاه و بخش های قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند.

بایستی از دست زدن به المنت های حرارتی پرهیز کرد.

کودکان زیر ۸ سال بایستی دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.

کودکان از سن ۸ سال به بالا و اشخاصی که توانائی های محدود جسمانی یا روانی دارند یا فاقد تجربه یا آگاهی هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند در صورتیکه تحت نظارت بوده و دستوراتی در مورد استفاده ایمن دستگاه به آنها داده شود و از خطرات مربوطه آگاهی داشته باشند. کودکان نبایستی با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و موارد حفظ و نگهداری توسط کاربر نبایستی بدون نظارت توسط کودکان انجام شود.

دمای سطوح قابل دسترسی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه زیاد باشد.

دریچه یا سطح خارجی ممکن است در هنگام استفاده از دستگاه داغ شود.

دستگاه و سیم آنرا در دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار ندهید.

دستگاه ها به منظور استفاده توسط تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه نمی باشند.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 7 2015-01-19 9:15:53

دستورالعمل های ایمنی

ایمنی عمومی

⚠ هشدار

تنها به پرسنل صلاحیت دار بایستی اجازه داد که دستگاه را تعدیل یا تعمیر کنند.

مایعات و سایر غذاها را برای عملکرد مایکروویو در محفظه های مسدود گرم نکنید.

برای ایمنی خودتان، از تمیزکننده های آبی با فشار زیاد یا تمیز کننده های افشانه بخار استفاده نکنید.

این دستگاه را در نزدیکی بخاری، مواد قابل اشتعال، در محیط مرطوب، چرب یا پر گردوغبار، در محلی که در معرض نور مستقیم خورشید و آب است یا ممکن است گاز نشت کند یا روی سطح ناهموار نصب نکنید.

این دستگاه بایستی به طور صحیح و براساس کدهای محلی و ملی زمینی شود.

همه مواد خارجی از قبیل گرد و غبار و آب را از پایانه های دوشاخه برق و نقاط تماس و با استفاده از پارچه خشک به طور مرتب پاک کنید.

سیم برق را نکشید یا بیش از حد خم نکنید یا اشیاء سنگین را روی آن قرار ندهید.

در صورت نشت گاز (از قبیل گاز پروپان، گاز LP و غیره)، بدون اینکه به دوشاخه برق دست بزنید، فوراً هواگیری کنید.

با دست های خیس به دوشاخه برق دست نزنید.

دستگاه را با کشیدن دوشاخه برق در حالیکه از آن استفاده می شود، خاموش نکنید.

انگشتان و اشیاء خارجی را وارد نکنید، اگر هرگونه ماده خارجی از قبیل آب وارد دستگاه شده، دوشاخه برق را کشیده و با نزدیکترین مرکز خدماتی تماس حاصل نمائید.

فشار یا ضربه بیش از حد به دستگاه وارد نکنید.

فر را روی شیئی شکننده از قبیل ظرفشوئی یا شیئ شیشه ای قرار ندهید.

از بنزن، تینر، الکل، تمیزکننده بخاری یا تمیزکننده با فشار زیاد برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

مطمئن شوید که ولتاژ، فرکانس و جریان برق مشابه مشخصات محصول باشد.

دوشاخه برق را محکم به پریز روی دیوار بزنید. از آداپتور دوشاخه چندگانه، سیم رابط یا تراسفورماتور برقی استفاده نکنید.

سیم برق را به اشیاء فلزی قلاب نکرده، سیم برق را بین اشیاء یا پشت فر وارد نکنید.

از دوشاخه برق آسیب دیده، سیم برق آسیب دیده یا پریز شل استفاده نکنید. هنگامیکه دوشاخه برق یا سیم برق آسیب دیده اند، با نزدیکترین مرکز تعمیراتی خود تماس حاصل نمائید.

روی فر آب جاری نکنید یا به طور مستقیم آب نپاشید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 8 2015-01-19 9:15:53

اشیاء را روی فر، داخل آن یا روی دریچه فر قرار ندهید.

مواد فرار از قبیل حشره کش را روی سطح فر نپاشید.

مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید. هنگام گرم کردن خوراک و نوشابه هائی که حاوی الکل هستند به طور ویژه مراقب باشید چون بخار الکل ممکن است با قسمت داغ فر تماس پیدا کند.

کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.

هشدار: گرم کردن نوشیدنی ها توسط مایکروویو ممکن است منجر به جوش آمدن فورانی با تأخیر شود. بنابراین بایستی هنگام دست زدن به محفظه مراقب بود؛ برای جلوگیری از این وضعیت، همیشه یک مدت انتظار حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد را قائل شوید تا دما بتواند یکنواخت شود. در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.

در صورت سوختگی پوست، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید:

- محل سوختگی را برای حداقل ۱۰ دقیقه داخل آب سرد کنید.
- با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید.
- از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.

سینی یا صفحه فلزی را درست پس از آشپزی در آب قرار ندهید چون ممکن است موجب شکستن یا آسیب وارد شدن به سینی یا صفحه فلزی شود.

از فر مایکروویو برای سرخ کردن عمقی استفاده نکنید چون نمی توان دمای روغن را کنترل کرد. اینکار ممکن است منجر به سر رفتن ناگهانی مایع داغ شود.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 9 2015-01-19 9:15:53

دستورالعمل های ایمنی

⚠ احتیاط

تنها از قاشق و چنگال هائی استفاده کنید که برای استفاده در فرهای مایکروویو مناسب هستند؛ از محفظه های فلزی، ظروف با حاشیه طلائی یا نقره ای، سیخ کباب، چنگال و غیره استفاده نکنید.

سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید.

علت: ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.

برای خشک کردن کاغذ یا لباس از فر مایکروویو استفاده نکنید.

برای مقادیر کوچک تر غذا از زمان های کوتاه تر استفاده کنید تا از زیاد گرم شدن و سوختن غذا جلوگیری شود.

سیم برق یا دوشاخه برق را وارد آب نکنید و سیم برق را از گرما دور نگه دارید.

تخم مرغ ها در پوسته شان و تخم مرغ های عسلی سفت شده را نبایستی در فرهای مایکروویو گرم کرد چون ممکن است منفجر شوند حتی بعد از اینکه گرم کردن با مایکروویو خاتمه پیدا کند؛ بطری ها، شیشه ها، محفظه های کیپ و مسدود، آجیل های پوست نکنده، گوجه فرنگی و غیره را نیز گرم نکنید.

شکاف های هواگیر را با پارچه یا کاغذ نپوشانید. ممکن است آتش بگیرند چون هوای داغ از فر خارج می شود. فر همچنین ممکن است زیادی گرم شده و خودش را به طور خودکار خاموش کند و تا زمانیکه به اندازه کافی خنک نشده، خاموش باقی خواهد ماند.

هنگام برداشتن ظرف از فر همیشه از دستکش های فر استفاده کنید تا از سوختگی غیرعمدی پرهیز شود.

مایعات را در نیمه کار یا بعد از خاتمه گرم کردن هم بزنید و به مایع اجازه بدهید که حداقل ۲۰ ثانیه بعد از گرم کردن باقی بماند تا از جوش خوردن فورانی جلوگیری شود.

هنگام باز کردن دریچه به فاصله طول بازو تا فر بایستید تا از سوخته شدن توسط هوا یا بخار داغ خارج شونده پرهیز کنید.

از فر مایکروویو هنگامی که خالیست استفاده نکنید. فر مایکروویو برای ۳۰ دقیقه و برای منظورات ایمنی به طور خودکار خاموش خواهد شد. توصیه می کنیم که یک لیوان آب را همیشه در داخل فر قرار دهید تا انرژی مایکروویو را در صورت روشن شدن به طور اتفاقی، جذب کند.

فر را طوری نصب کنید که با فواصل ایمنی که در این دفترچه راهنما قید شده سازگار باشد. (به نصب فر مایکروویو مراجعه شود.)

هنگام وصل کردن دستگاه های برقی به پریز در نزدیکی فر مراقب باشید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 10 2015-01-19 9:15:53

احتیاط ها برای پرهیز از احتمال قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو بیش از حد. (فقط عملکرد مایکروویو)

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

الف. تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

ب. هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و سپس با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

ج. از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین مجرب تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

۱) دریچه (خم شده)

۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)

۳) انسدادهای دریچه و سطوح انسداد

د. این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

اگر آسیب وارد شده به یونیت و/یا آسیب یا از بین رفتن ملحقات توسط مشتری ایجاد شده باشد، Samsung هزینه تعمیر را برای تعویض ملحقات یا تعمیر خرابی ظاهری مطالبه خواهد کرد. اقلامی که شامل این شرط می شوند:

الف. دریچه، دستگیره، پنل خارجی یا پنل کنترل تو رفته، خراشیده شده یا ترک خورده.

ب. سینی، راهنمای گردنده، متصل کننده یا صفحه سیمی شکسته یا گمشده

- از این دستگاه صرفاً برای منظور مورد نظر که در این راهنمای دستوراتی توصیف شده استفاده کنید. هشدارها و دستورالعمل های مهم ایمنی در این راهنما همه شرایط و اوضاع احتمالی که ممکن است پیش بیاید را پوشش نمی دهد. شما مسئول هستید که در هنگام نصب، حفظ و نگه داری و استفاده از این دستگاه از قضاوت صحیح، احتیاط و توجه استفاده کنید.
- چون دستورالعمل های استفاده زیر شامل مدل های گوناگونی می شود، ویژگی های فر مایکروویو شما ممکن است قدری از آنچه در این راهنما توصیف دشده متفاوت باشد و ممکن است همه علائم هشدار صدق نکنند. اگر سوال یا دغدغه ای دارید، با نزدیک ترین مرکز خدماتی تماس حاصل نموده یا کمک و اطلاعات آنلاین را در آدرس www.samsung.com دریافت کنید.
- این فر مایکروویو به منظور گرم کردن غذاست. این دستگاه صرفاً به منظور استفاده خانگی می باشد. از آن برای گرم کردن هرگونه پارچه یا بالش که با غلات پر شده استفاده نکنید چون ممکن است موجب سوختگی و آتشسوزی شود. سازنده را نمی توان برای صدماتی که در نتیجه استفاده نامناسب یا نادرست از دستگاه ایجاد شده باشد مسئول دانست.
- قصور در نگهداری فر در وضعیت تمیز ممکن است منجر به فرسودگی سطح آن شده که احتمالاً تأثیر نامساعدی بر طول عمر دستگاه داشته و منجر به وضعیت احتمالاً خطرناک می شود.

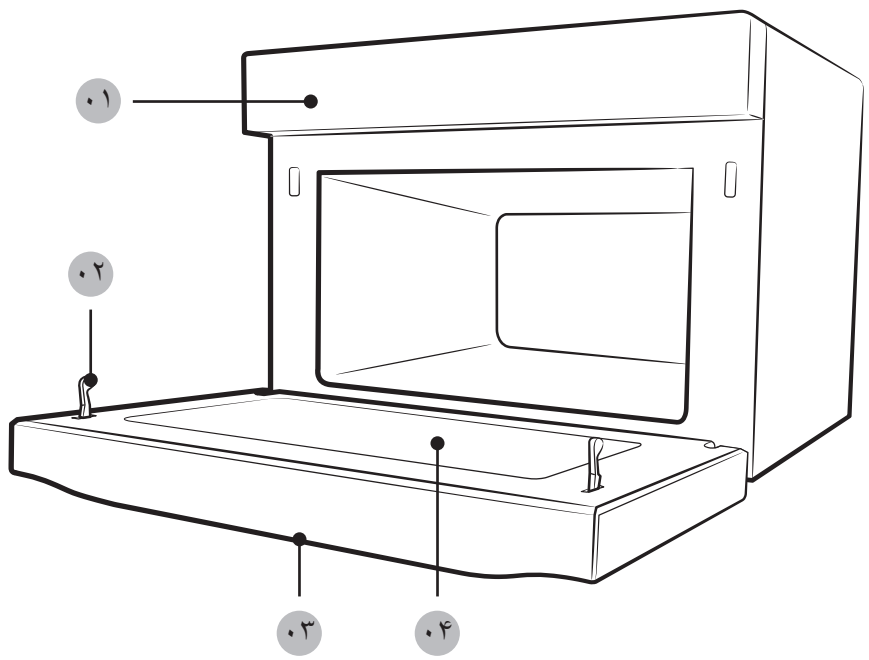
SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 11 2015-01-19 9:15:53

نصب

اقلام منظور شده

مطمئن شوید که همه قطعات و ملحقات در بسته محصول منظور شده باشند. اگر در مورد فر یا ملحقات با مشکلی روبرو شدید، با مرکز محلی مشتریان Samsung یا فروشنده تماس بگیرید.

نگاه اجمالی به فر

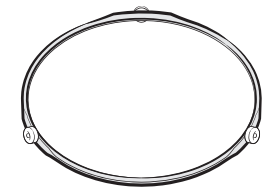


۰۱ پانل کنترل
۰۲ قفل ایمنی دریچه
۰۳ دسته دریچه
۰۴ دریچه

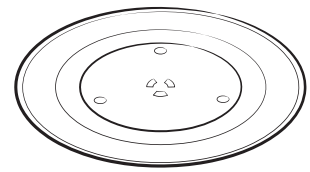
SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 12 2015-01-19 9:15:53

لوازم

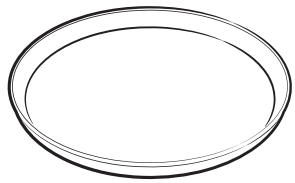
این فر به همراه ملحقات متفاوتی عرضه می شود که به شما کمک می کنند انواع متفاوت خوراک را تهیه کنید.



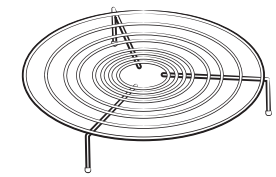
حلقه گردنده



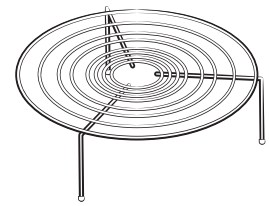
صفحه گردان



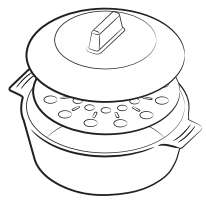
بشقاب سوخاری



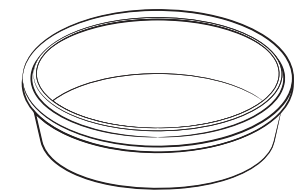
شبکه پائین



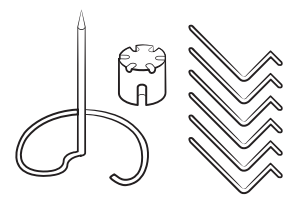
شبکه بالا



بخارپز *



محفظه شیشه ای *



ابزار باربکیو *

تذکر

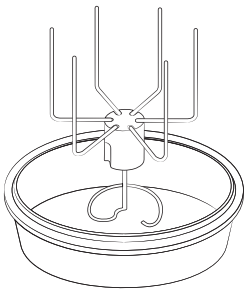
موجود بودن ملحقاتی که ستارک (*) دارند بستگی به مدل فر دارد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 13 2015-01-19 9:15:54

نصب

حلقه گردنده	در وسط قسمت تحتانی قرار دهید. از صفحه گردان حمایت می کند.
صفحه گردان	روی حلقه گردنده طوری قرار دهید که مرکز آن روی نقطه اتصال باشد. این صفحه به عنوان پایگاه آشپزی عمل می کند.
شبکه ها	از این شبکه ها برای آشپزی دو خوراک در آن واحد استفاده کنید. بشقاب کوچکتر را روی صفحه گردان و بشقاب دیگر را روی شبکه قرار دهید. شما می توانید از این شبکه ها به همراه هواپز منقلی یا آشپزی ترکیبی استفاده کنید. تذکر از شبکه های سیمی در حالت مایکروویو استفاده نکنید.
بشقاب سوخاری	روی صفحه گردان قرار دهید. از این بشقاب برای قهوه ای کردن غذا یا ترد نگه داشتن شیرینی یا پیتزا استفاده کنید.
بخارپز	• از بخارپز با قابلیت بخار پرقدرت استفاده کنید. • بخارپز تنها به همراه آشپزی با مایکروویو موجود است. از آن با سایر حالت های آشپزی استفاده نکنید. • به **راهنمای آشپزی با بخار در صفحه ۵۷** مراجعه کنید.
محفظه شیشه ای	• محفظه شیشه ای را روی صفحه گردان قرار داده و پایه بریان کردن را برای بریان کردن روی محفظه قرار دهید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 14 2015-01-19 9:15:54

ابزار باربکیو	ابزار کباب پزی شامل سیخ بریان کردن، متصل کننده باربکیو و ۶ سیخ کباب می باشد که سیخ چندگانه عمودی را تشکیل می دهند. از این ابزار باربکیو برای باربکیو کردن گوشت از قبیل مرغ کامل استفاده کنید. این ابزار نیاز به برگرداندن گوشت به طور دستی را از میان برداشته و می توان از آن با حالت ترکیبی منقل استفاده کرد. **سیخ چندگانه عمودی** از سیخ چندگانه عمودی با ۶ سیخ کباب برای باربکیو کردن گوشت یا سبزیجاتی که به قطعات بریده شده اند در حالت هواپز یا ترکیبی استفاده کنید. ابتدا سیخ بریان کردن را در محفظه شیشه ای قرار داده و سیخ چندگانه را در سیخ بریان کردن وارد کنید.  ⚠ احتیاط • هنگامیکه آشپزی تمام شد، از دستکش های فر برای خارج کردن سیخ چندگانه استفاده کنید چون سیخ چندگانه بسیار داغ می باشد. • سیخ چندگانه را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. سیخ چندگانه را با دست و با استفاده از شوینده خنثی و آب ولرم تمیز کنید.

فارسی

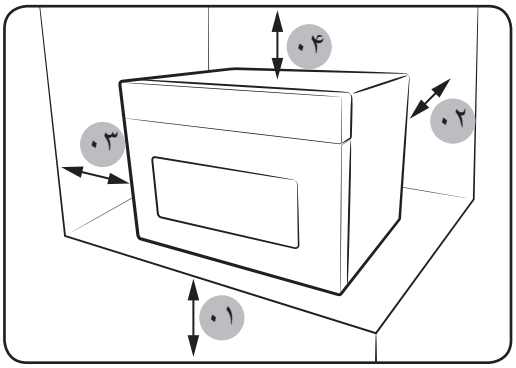
تذکر

از فر بدون صفحه گردان و حلقه گردنده استفاده نکنید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 15 2015-01-19 9:15:55

نصب

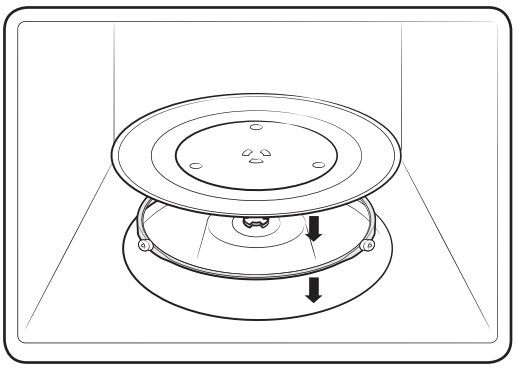
محل نصب



۰۱ ۸۵ سانتی متر از کف اتاق
۰۲ ۱۰ سانتی متر از دیوار پشت
۰۳ ۱۰ سانتی متر از دو طرف
۰۴ ۲۰ سانتی متر از بالا

- یک سطح صاف و تراز را در تقریباً ۸۵ سانتی متری کف اتاق انتخاب کنید. این سطح باید وزن فر را تحمل کند.
- اتاق را برای هواگیری حداقل ۱۰ سانتی متر از دیوار پشت و هر دو طرف و ۲۰ سانتی متر از بالا ایمن سازی کنید.
- فر را در محیط گرم یا مرطوب از قبیل کنار فر مایکروویو یا شوفاژ نصب نکنید.
- از مشخصات تغذیه نیروی این فر تبعیت کنید. اگر لازم بود فقط از کابل های رابط مجاز استفاده کنید.
- داخل و انسداد دریچه را قبل از استفاده از فر برای اولین بار با پارچه مرطوب پاک کنید.

صفحه گردان



همه مواد بسته بندی را از داخل فر خارج کنید. حلقه گردنده و صفحه گردان را نصب کنید. کنترل کنید که صفحه گردان به طور آزاد گردش می کند.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 16 2015-01-19 9:15:55

حفظ و نگهداری

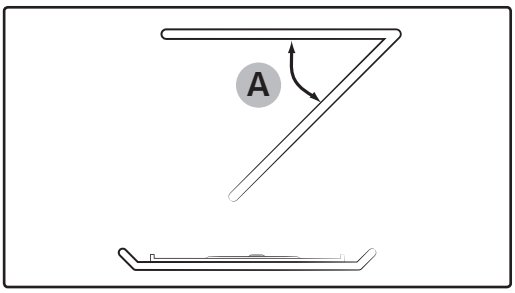
تمیز کردن

فر را برای پیشگیری از ایجاد آلودگی در داخل فر به طور مرتب تمیز کنید. همچنین به دریچه، پلمب دریچه و صفحه گردان و حلقه گردنده به خصوص توجه کنید (فقط مدل های مربوطه).
اگر دریچه به طور روان باز و بسته نمی شود، ابتدا پلمب های دریچه را برای ایجاد آلودگی کنترل کنید. از یک پارچه نرم در آب و صابون برای تمیز کردن سطوح داخلی و خارجی فر استفاده کنید. خوب آبکشی و خشک کنید.

برای تمیز کردن آلودگی های سمج و بد بو از داخل فر

۱. در فر خالی، یک فنجان آب لیموی رقیق در مرکز صفحه گردان قرار دهید.
۲. فر را در حداکثر توان برای ۱۰ دقیقه گرم کنید.
۳. هنگامیکه سیکل تمام شد، منتظر شوید تا فر خنک شود. سپس دریچه را باز کرده و اتاقک آشپزی را تمیز کنید.

برای تمیز کردن داخل مدل هایی که گرم کننده نوسانی دارند



برای تمیز کردن قسمت بالاتر اتاقک آشپزی، المنت گرم کننده بالا را به میزان ۴۵ درجه (A) به طوریکه نشان داده شده پایین بیاورید. اینکار به تمیز کردن قسمت بالاتر کمک خواهد کرد. هنگامیکه تمام شد، المنت گرم کننده بالا را سرجایش قرار دهید.

⚠ احتیاط

- دریچه و پلمب دریچه را تمیز نگه دارید تا دریچه بتواند به طور روان باز و بسته شود. در غیر اینصورت، چرخه دوام فر ممکن است کوتاه شود.
- مراقب باشید که در هواگیرهای فر آب ریخته نشود.
- از هیچگونه مواد ساینده یا شیمیایی برای تمیز کردن استفاده نکنید.
- بعد از هر بار که از فر استفاده می کنید، از شوینده ملایم برای تمیز کردن اتاقک آشپزی استفاده کنید پس از اینکه فر خنک شد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 17 2015-01-19 9:15:55

حفظ و نگهداری

تعویض (تعمیر)

⚠ هشدار

این فر قطعات قابل جدا کردنی در داخل ندارد. سعی نکنید که خودتان فر را تعویض یا تعمیر کنید.

- **اگر در مورد لولاها، پلمب، و/یا دریچه با مشکلی مواجه شدید، با تکنسین واجد شرایط یا مرکز محلی خدمات Samsung برای دریافت کمک فنی تماس بگیرید.**
- **اگر می خواهید لامپ را تعویض کنید، با مرکز محلی خدمات Samsung تماس بگیرید. خودتان آنرا تعویض نکنید.**
- **اگر در مورد کابینت خارجی فر با مشکلی مواجه شدید، ابتدا سیم برق را از منبع نیرو بکشید و سپس با مرکز محلی خدمات Samsung تماس بگیرید.**

مراقبت در برابر دوره طولانی عدم استفاده

- **اگر برای مدت طولانی از فر استفاده نمی کنید، سیم برق را کشیده و فر را به محلی خشک و بدون گرد و خاک منتقل کنید. گرد و خاک و رطوبتی که در داخل فر ایجاد می شود ممکن است بر روی کارآیی فر تأثیر داشته باشد.**

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 18 2015-01-19 9:15:55

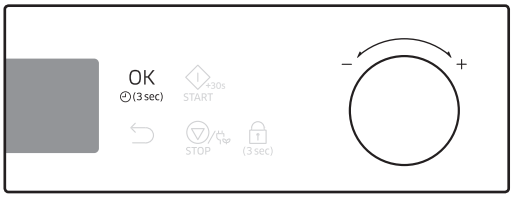
قبل از اینکه شروع کنید

چند کامپوننت وجود دارند که باید قبل از اینکه مستقیماً به دستور آشپزی بروید از آنها آگاه باشید. قبل و در طول هر حالت آشپزی، می توانید ساعت یا تایمر آشپزخانه را بر حسب نیاز خود تنظیم/عوض کنید.

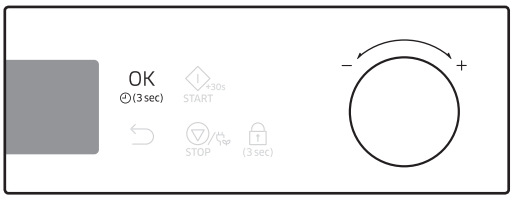
ساعت

این نکته اهمیت دارد که ساعت را روی وقت درست تنظیم کنید تا کارکردهای خودکار درست کار کنند.

۱. فر را روشن کرده و چند ثانیه منتظر شوید تا وارد وضعیت آماده بکار شود. المنت ساعت چشمک می زند.



۲. از دکمه گردشی برای تنظیم ساعت استفاده کرده و سپس **OK (قبول)** را فشار دهید. المنت دقیقه چشمک می زند.



۳. از دکمه گردشی برای تنظیم دقیقه استفاده کرده و سپس **OK (قبول)** را فشار دهید.

تذکر

- برای اینکه بعداً وقت کنونی را تغییر دهید، دکمه **OK (قبول)** را برای ۳ ثانیه نگه داشته و مراحل فوق را دنبال کنید.
- وقت ساعت را در حین استفاده نمی توان تغییر داد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 19 2015-01-19 9:15:56

قبل از اینکه شروع کنید

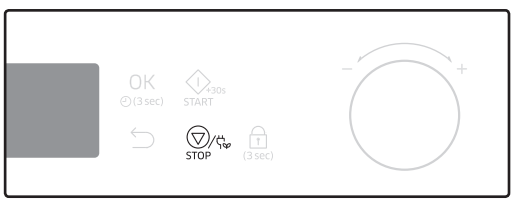
صدا روشن/خاموش

می توانید صدای کلید یا آلارم را روشن یا خاموش کنید. این تنظیم تنها در وضعیت آماده بکار موجود است (هنگامیکه وقت کنونی نمایش داده می شود).

برای صامت کردن صدا، ⮌ را برای ۳ ثانیه فشرده و نگه دارید. "OFF" روی نمایشگر ظاهر می شود.

برای روشن کردن صدا، ⮌ را دوباره برای ۳ ثانیه فشرده و نگه دارید. "ON" روی نمایشگر ظاهر می شود.

صرفه جویی در نیرو



برای کاهش مصرف نیرو، STOP را برای ۱ ثانیه فشار دهید. این تنظیم تنها در وضعیت آماده بکار موجود است (هنگامیکه وقت کنونی نمایش داده می شود).

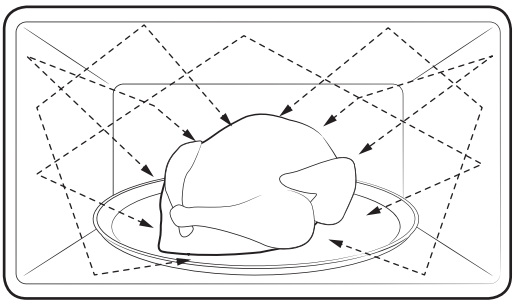
تذکر

- هنگامیکه فر بعد از ۵ دقیقه عدم استفاده تنظیم می شود، فر هرگونه کارکرد در حال اجرا را لغو کرده و وارد وضعیت آماده بکار می شود.
- اگر فر در حین آشپزی برای بیش از ۲۵ دقیقه متوقف شود، فر وارد وضعیت آماده بکار می شود.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 20 2015-01-19 9:15:57

درباره انرژی مایکروویو

امواج مایکروویو از نوع امواج الکترومغناطیسی با فرکانس زیاد هستند. این فر از ماگنترون های پیش سازی شده برای تولید امواج مایکروویو استفاده می کند که برای آشپزی و دوباره گرم کردن خوراک بدون تغییر شکل یا بد رنگ کردن خوراک استفاده می شوند.



۱. امواج مایکروویو که توسط ماگنترون تولید می شوند با استفاده از سیستم توزیع همزننده به طور یکدست توزیع می شوند. به همین دلیل خوراک به طور یکدست پخته می شود.

۲. امواج مایکروویو تا عمق تقریباً ۲/۵ سانتی متر در خوراک جذب می شوند. سپس امواج مایکروویو در حین اینکه آشپزی ادامه پیدا می کند در داخل خوراک پراکنده می شوند.

۳. شرایط زیر بر روی زمان آشپزی تأثیر دارند.
- مقدار و فشردگی
- حجم رطوبت
- دمای اولیه (مخصوصاً هنگامیکه یخ زده باشد)

تذکر

خوراک پخته شده گرما را بعد از اینکه آشپزی تمام شد در درون خود نگه می دارد. به همین دلیل شما باید مدت انتظاری را که در این دفترچه راهنما قید شده را مراعات کنید تا مطمئن شوید غذا تا هسته مرکزی اش پخته شده باشد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 21 2015-01-19 9:15:57

قبل از اینکه شروع کنید

ظرف خوراکپزی برای مایکروویو

ظروفی که برای حالت مایکروویو استفاده می شوند باید به امواج مایکروویو اجازه بدهند که از غذا عبور کرده و به آن نفوذ کنند. فلزاتی از قبیل فولاد ضد زنگ، آلومینیم و مس امواج مایکروویو را منعکس می کنند. بنابراین از ظروفی که از مواد فلزی ساخته شده اند استفاده نکنید. ظروفی که علامت ایمنی مایکروویو دارند همیشه برای استفاده ایمن می باشند. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد ظروف خوراکپزی مناسب به راهنمای زیر مراجعه کرده و یک لیوان آب یا قدری خوراک را روی صفحه گردان قرار دهید.

شرایط:

- ته صاف و اطراف مستقیم
- درپوش کیپ
- تابه متوازن با دسته هایی که کمتر از خود تابه وزن دارند

مواد		مناسب برای مایکروویو	توصیف
ورقه آلومینیمی		△	برای پختن مقدار کمی غذا استفاده کنید تا زیادی پخته نشود. اگر از لایه آلومینیمی در نزدیک دیواره فر استفاده شود یا اگر از مقدار زیادی لایه آلومینیمی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب سوخاری		○	برای بیش از ۸ دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی یا سفالین		○	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً برای مایکروویو مناسب بوده مگراینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر		○	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)	فنجان ها یا ظروف پلی استیرن	○	زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن آنها شود.
	پاکت کاغذی یا روزنامه	×	ممکن است آتش بگیرند.
	کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	×	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظروف شیشه ای	ظرف از فر به سر میز	○	ایمن در برابر مایکروویو مگراینکه با لبه های فلزی تزئین شده باشند.
	ظروف شیشه ای ظریف	○	شیشه آلات ظریف اگر به طور سریع گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
	ظرف شیشه ای	○	فقط برای گرم کردن مناسب است. درپوش را پیش از آشپزی بردارید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 22 2015-01-19 9:15:57

مواد		مناسب برای مایکروویو	توصیف
فلز	ظروف	✕	ممکن است موجب قوس برقی یا آتشسوزی شوند.
	کیسه فریزر با سیم های گره	✕	
کاغذ	بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	○	برای پختن کوتاه مدت استفاده کنید. این نوع ظروف رطوبت اضافی را جذب می کنند.
	کاغذ بازیابی شده	✕	موجب قوس برقی می شود.
پلاستیک	محفظه ها	○	فقط از محفظه های ترموپلاستیک استفاده کنید. برخی پلاستیک ها ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند.
	ورقه چسبان	○	برای حفظ رطوبت بعد از آشپزی استفاده کنید.
	کیسه های فریزر	△	فقط از کیسه های قابل جوشیدن یا مقاوم در برابر فر استفاده کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی		○	برای حفظ رطوبت و پیشگیری از پاشیدن استفاده کنید.

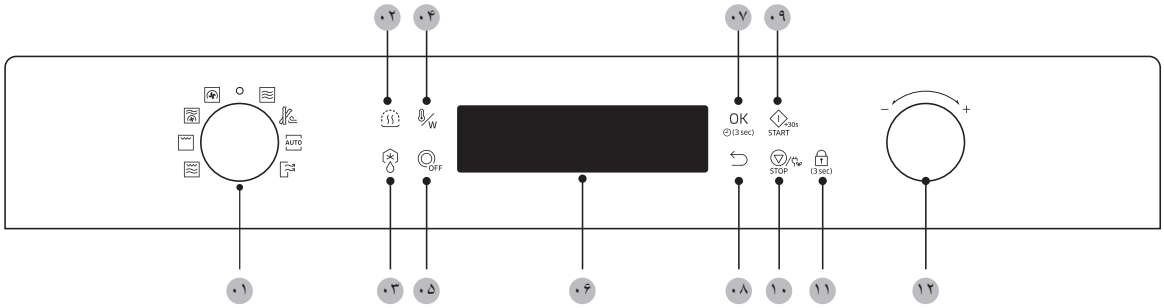
○ : مناسب برای مایکروویو　△ : مراقب باشید　✕ : غیرمناسب برای مایکروویو

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 23　2015-01-19　9:15:57

کارکردها

پانل کنترل

پانل جلو به صورت مواد ساخت و رنگ های گوناگونی عرضه می شود. برای بهبود کیفیت، ظاهر واقعی فر بدون اطلاع قابل تغییر است.



۰۱ **دکمه تنظیم حالت**	دکمه تنظیم حالت را برای انتخاب حالت یا عملکرد آشپزی مورد نظر فشار دهید.
۰۲ **گرم نگه داشتن**	از این ویژگی تنها برای گرم نگه داشتن خوراکی که تازه پخته شده استفاده کنید.
۰۳ **یخ زدایی پرقدرت**	این فر ۵ برنامه یخ زدایی را برای ایجاد تسهیلات برای شما عرضه می کند.
۰۴ **درجه دما / توان**	برای تغییر درجه دما یا توان استفاده کنید.
۰۵ **صفحه گردان**	برای روشن و خاموش کردن صفحه گردان فشار دهید.
۰۶ **صفحه نمایش**	اطلاعات لازم در مورد عملکرد یا تنظیمات انتخاب شده را نشان می دهد.
۰۷ **قبول**	برای تأیید تنظیمات خود فشار دهید.
۰۸ **عقب**	برای بازگشت به تنظیمات پیش فرض فشار دهید.
۰۹ **شروع**	برای شروع کارکرد فشار دهید. از این دکمه برای آشپزی با انرژی مایکروویو برای ۳۰ ثانیه در حداکثر میزان توان نیز استفاده می شود.
۱۰ **توقف/نیرو (Eco)**	برای روشن کردن فر فشار دهید. در طول این کارکرد، برای توقف کارکرد یکبار، برای لغو حالت فعلی دوبار و برای خاموش کردن فر برای صرفه جویی در نیرو سه بار فشار دهید.
۱۱ **قفل کودک**	برای فعال سازی یا غیرفعال سازی برای ۳ ثانیه فشرده و نگه دارید. قفل کودک تنها در وضعیت آماده بکار موجود است.
۱۲ **دکمه گردشی**	دکمه گردشی را برای تنظیم میزان تنظیمات برای گزینش شما بگردانید به سمت + برای افزایش یا به سمت - برای کاهش بگردانید.

تذکر

- **وضعیت آماده بکار:** بعد از ۵ دقیقه عدم فعالیت در پانل کنترل، فر وارد وضعیت آماده بکار شده که فقط زمان کنونی نشان داده می شود. بعد از ۲۵ دقیقه عدم فعالیت، فر وارد وضعیت توقف می شود.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 24 2015-01-19 9:15:58

مروری بر ویژگی

ویژگی			طیف دما	دمای پیش فرض	حداکثر زمان
حالت دستی		همرفت گرما	۴۰ تا ۲۳۰ درجه سانتی گراد	۱۸۰ درجه سانتی گراد	۶۰ دقیقه
			المنت های گرم کردن گرما تولید کرده که به طور یکنواخت توسط پنکه همرفت گرما در فر توزیع می شود. از این حالت برای خوراک یخ زده یا شیرینی و نان پزی استفاده کنید.		
		همرفت گرمای ترکیبی	۴۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد ۱۰۰ تا ۴۵۰ وات	۱۸۰ درجه سانتی گراد ۴۵۰ وات	۶۰ دقیقه
			المنت های گرم کردن گرما تولید کرده و گرما توسط پنکه همرفت گرما در داخل فر توزیع می شود که توسط انرژی مایکروویو تقویت می شود.		
		مایکروویو	۱۰۰ تا ۹۰۰ وات	۹۰۰ وات	۹۰ دقیقه
			انرژی مایکروویو به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.		
		کباب پز	۱۸۰ درجه سانتی گراد	۱۸۰ درجه سانتی گراد	۶۰ دقیقه
			از این ویژگی برای بریان کردن خوراک هایی از قبیل گوشت استفاده کنید.		
		منقل ترکیبی	۱۸۰ درجه سانتی گراد ۱۰۰ تا ۶۰۰ وات	۱۸۰ درجه سانتی گراد ۶۰۰ وات	۶۰ دقیقه
			المنت های گرم کردن گرما تولید کرده که توسط انرژی مایکروویو تقویت می شود.		

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 25 2015-01-19 9:15:59

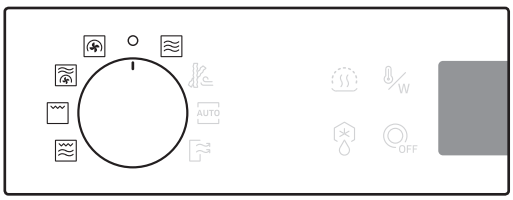
کارکردها

ویژگی			طیف دما	دمای پیش فرض	حداکثر زمان
حالت خودکار		سرخ کردن با کمی روغن)	می توانید از روغن کمتری در مقایسه با سرخ کردن با سرخ کن روغنی استفاده کرده و در عین حال نتایج خوش طعمی را بدست آورید.		
	AUTO	خودکار	برای آشپزهای تازه کار. این فر در مجموع ۲۰ برنامه آشپزی خودکار را عرضه می کند.		
		یخ زدایی پرقدرت	این فر ۵ برنامه یخ زدایی را برای ایجاد تسهیلات برای شما عرضه می کند.		
قابلیت های ویژه		گرم نگه داشتن	۵۰ تا ۸۰ درجه سانتی گراد	۶۰ درجه سانتی گراد	۳ ساعت
			از این ویژگی تنها برای گرم نگه داشتن خوراکی که تازه پخته شده استفاده کنید.		
		بوگیری	-	-	۱۵ دقیقه
			از این ویژگی تنها برای گرم نگه داشتن خوراکی که تازه پخته شده استفاده کنید.		

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 26 2015-01-19 9:16:00

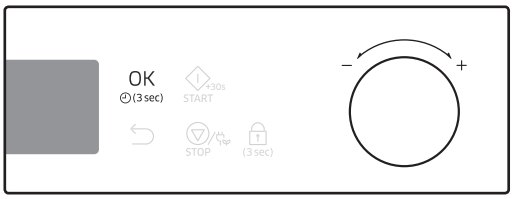
حالت دستی

مرحله ۱ حالت انتخاب



دکمه تنظیم حالت را برای انتخاب حالت دستی بگردانید. برای مثال همرفت گرما. دمای پیش فرض چشمک می زند.

مرحله ۲ دما یا درجه توان را تنظیم کنید



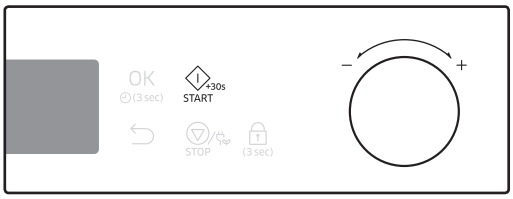
از دکمه گردشی برای تنظیم دمای پیش فرض (درجه توان) استفاده کنید. کارتان که تمام شد. **OK (قبول)** را برای رفتن به المنت های وقت فشار دهید.

تذکر

درجه توان براساس دمای تنظیم شده تنظیم می شود. مگر اینکه به صورت دیگری ذکر شده باشد.

اگر درجه توان یا دما در ظرف ۵ثانیه مشخص نشود. فر وارد دوره زمان آشپزی می شود.

مرحله ۳ تنظیم زمان آشپزی

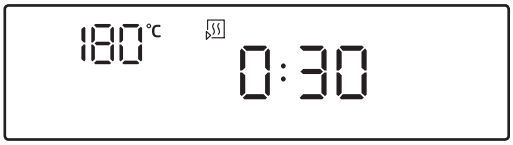


از دکمه گردشی برای تنظیم مدت آشپزی استفاده کنید. کارتان که تمام شد. **شروع** (START) را فشار دهید.

تذکر

می توانید مدت آشپزی را بعد از پیش گرم کردن تنظیم کنید.

مرحله ۴ پیش گرم کردن



فر پیش گرم کردن را شروع می کند تا به دمای تنظیم شده برسد.

هنگامیکه تمام شد. فر بیپ می کند و نشانگر ناپدید می شود.

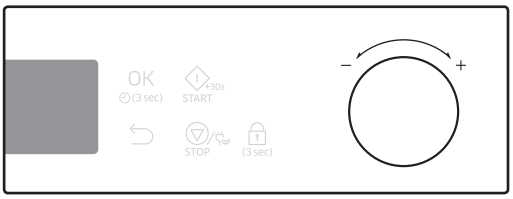
SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 27 2015-01-19 9:16:01

کارکردها

⚠ احتیاط

- همیشه از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.
- هنگامیکه دمای داخل فر بعد از آشپزی داغ است، فر مایکروویو ممکن است برای خنک شدن برای ۵ دقیقه کار کند. ✳ نشان داده خواهد شد.

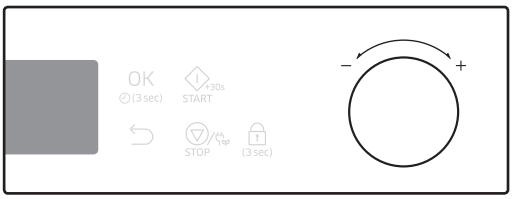
برای تغییر مدت آشپزی در حین آشپزی



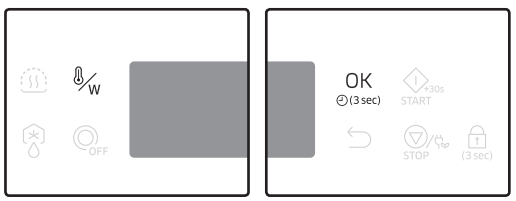
از دکمه گردشی برای تغییر مدت آشپزی استفاده کنید. تغییرات ایجاد شده فوراً اعمال می شوند و فر با تنظیمات جدید به آشپزی ادامه می دهد.

برای تغییر دما یا درجه توان در حین آشپزی

۱. ⁄W را فشار دهید المنت دما (یا درجه توان) چشمک می زند.

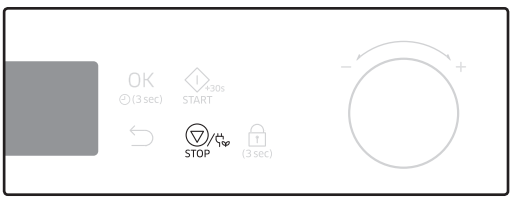


۲. از دکمه گردشی برای تنظیم دما (یا درجه توان) استفاده کنید.



۳. **OK (قبول)** یا ⁄W را برای تأیید تغییرات فشار دهید.

برای متوقف کردن کارکرد



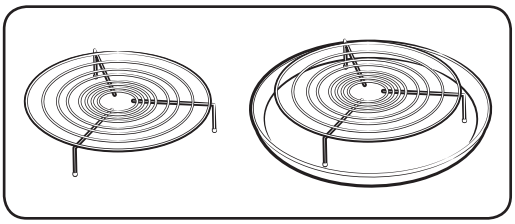
توقف (⁄STOP) را برای توقف کارکرد یکبار، برای لغو حالت فعلی دوبار و برای خاموش کردن فر برای صرفه جویی در نیرو سه بار فشار دهید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 28 2015-01-19 9:16:02

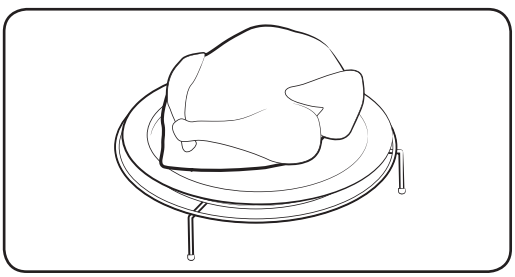
همرفت گرما

المنت های گرم کردن گرما تولید کرده که به طور یکنواخت توسط پنکه همرفت گرما در فر توزیع می شود. می توانید از شبکه پایین یا ترکیب شبکه پایین و بشقاب سوخاری روی صفحه گردان استفاده کنید. از این حالت برای بیسکویت، اسکون های جداگانه، نان لقمه ای و کیک به اضافه کیک میوه، نان خامه ای و سوفله استفاده کنید.

مرحله ۱		مرحله ۲		مرحله ۳		مرحله ۴
همرفت گرما	>	**دما**	>	**زمان آشپزی**	>	**پیش گرم کردن**



۱. شبکه پایین یا ترکیب شبکه پایین و بشقاب سوخاری را روی صفحه گردان قرار دهید.



۲. خوراک را در ظرف خوراکپزی مناسب و سپس روی شبکه قرار داده و سپس دریچه را ببندید.
۳. مراحل ۱-۴ در **حالت دستی در صفحه ۲۷** را دنبال کنید.
۴. هنگامیکه آشپزی تمام شد، "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

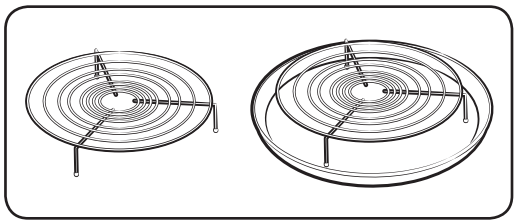
SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 29 2015-01-19 9:16:02

کارکردها

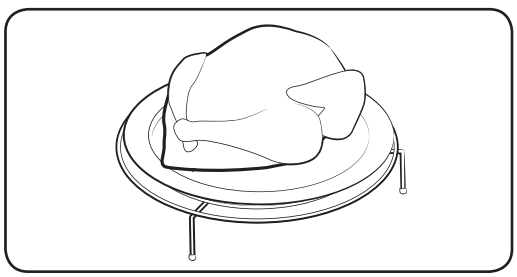
همرفت گرمای ترکیبی

این حالت ترکیبی انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و در نتیجه زمان آشپزی را کاهش داده و یک سطح قهوه ای و ترد را روی خوراک ایجاد می کند. از این ویژگی برای همه نوع گوشت و مرغ به اضافه خوراک و گراتین، کیک پف کرده و کیک های سبک میوه ای، پای و کرامبل، سبزیجات تنوری، اسکون و نان استفاده کنید.

مرحله ۱	مرحله ۲	مرحله ۳	مرحله ۴
همرفت گرمای ترکیبی	**درجه دما و توان**	**زمان آشپزی**	**پیش گرم کردن**



۱. شبکه پایین یا ترکیب شبکه پایین و بشقاب سوخاری را روی صفحه گردان قرار دهید.



۲. خوراک را در ظرف خوراکپزی مناسب و سپس روی شبکه قرار داده و سپس دریچه را ببندید.
۳. مراحل ۱-۴ در **حالت دستی در صفحه ۲۷** را دنبال کنید.
۴. هنگامیکه آشپزی تمام شد، "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

⚠ احتیاط

تنها از ظرف خوراکپزی مخصوص فر از قبیل شیشه ای، سفالی یا چینی بدون لبه فلزی استفاده کنید.

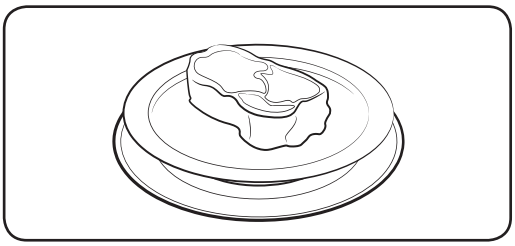
SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 30 2015-01-19 9:16:02

مایکروویو

امواج مایکروویو از نوع امواج الکترومغناطیسی با فرکانس زیاد هستند. انرژی مایکروویو به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

- تنها از ظرف خوراکپزی مخصوص فر استفاده کنید.

مرحله ۱		مرحله ۲		مرحله ۳		مرحله ۴
مایکروویو	>	**میزان نیرو**	>	**زمان آشپزی**	>	-



۱. خوراک را در محفظه مخصوص فر و سپس در مرکز صفحه گردان قرار دهید. دریچه را ببندید.
۲. مراحل ۱-۳ در **حالت دستی در صفحه ۲۷** را دنبال کنید.
۳. هنگامیکه آشپزی تمام شد، "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

شروع ساده

برای اینکه صرفاً خوراک را برای مدت کوتاهی در حداکثر توان (۹۰۰ وات) گرم کنید **مایکروویو** را انتخاب کرده و سپس **شروع** (30s START) را فشار دهید.

میزان نیرو

سطح	درصد (٪)	توان خروجی (وات)	توصیف
زیاد	۱۰۰	۹۰۰	برای گرم کردن مایعات استفاده کنید.
زیاد کم	۸۳	۷۵۰	برای گرم کردن و پختن استفاده کنید.
متوسط زیاد	۶۷	۶۰۰	
متوسط	۵۰	۴۵۰	برای پختن گوشت و گرم کردن سبزیجات استفاده کنید.
متوسط کم	۳۳	۳۰۰	
یخ زدائی	۲۰	۱۸۰	برای یخ زدائی قبل از پختن استفاده کنید.
کم	۱۱	۱۰۰	برای یخ زدائی سبزیجات استفاده کنید.

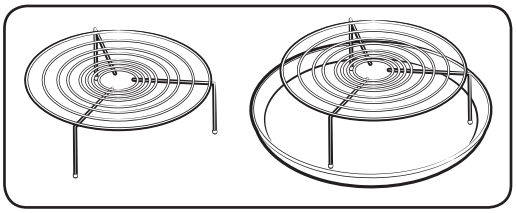
SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 31 2015-01-19 9:16:03

کارکردها

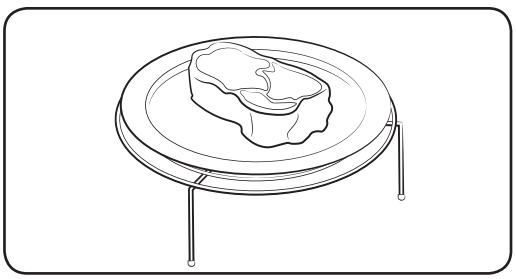
کباب پز

المنت های گرم کردن گرما تولید می کنند. مطمئن شوید که در وضعیت افقی باشند.

مرحله ۱		مرحله ۲		مرحله ۳		مرحله ۴
کباب پز	>	-	>	**زمان آشپزی**	>	-



۱. شبکه بالا یا ترکیب شبکه بالا و بشقاب سوخاری را روی صفحه گردان قرار دهید.

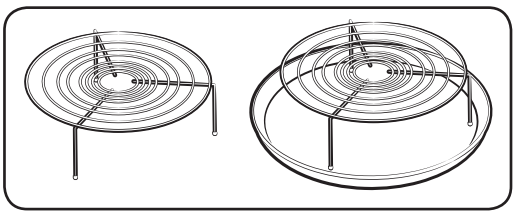


۲. خوراک را در ظرف خوراکپزی مناسب و سپس روی شبکه قرار داده و سپس دریچه را ببندید.
۳. مراحل ۱ و ۳ را در **حالت دستی در صفحه ۲۷** دنبال کنید.
۴. هنگامیکه آشپزی تمام شد، "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

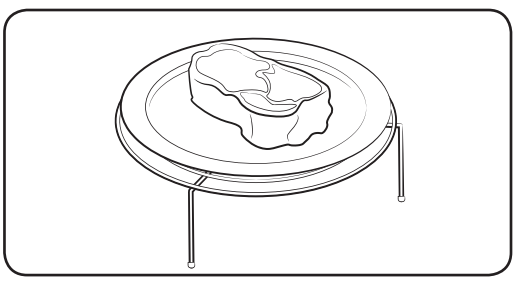
منقل ترکیبی

المنت های گرم کردن گرما تولید کرده که توسط انرژی مایکروویو تقویت می شود. تنها از ظروف خوراکپزی مخصوص فر از قبیل شیشه ای یا ظروف سرامیک استفاده کنید.

مرحله ۱		مرحله ۲		مرحله ۳		مرحله ۴
منقل ترکیبی	>	**میزان نیرو**	>	**زمان آشپزی**	>	-



۱. شبکه بالا یا ترکیب شبکه بالا و بشقاب سوخاری را روی صفحه گردان قرار دهید.



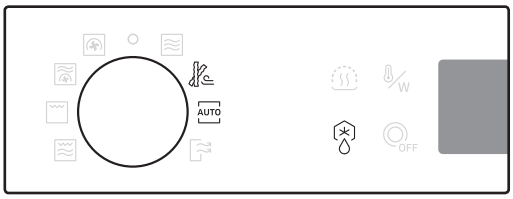
۲. خوراک را در ظرف خوراکپزی مناسب و سپس روی شبکه قرار داده و سپس دریچه را ببندید.
۳. مراحل ۱-۳ در **حالت دستی در صفحه ۲۷** را دنبال کنید.
۴. هنگامیکه آشپزی تمام شد، "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 32 2015-01-19 9:16:03

حالت خودکار

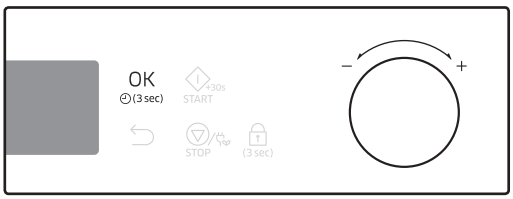
این فر ۳ حالت خودکار مختلف را برای ایجاد تسهیلات برای شما عرضه می کند. **سرخ کردن با کمی روغن**، **آشپزی خودکار** و **یخ زدائی پرتوان**. حالتی را انتخاب کنید که برای نیازهای شما مناسب ترین باشد.

مرحله ۱ حالت انتخاب



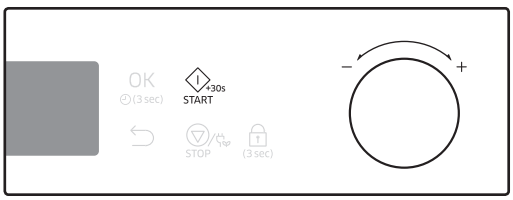
دکمه تنظیم حالت را برای انتخاب یک حالت خودکار (**سرخ کردن با کمی روغن** و **آشپزی خودکار**) گردانده یا **یخ زدائی پرتوان** را فشار دهید. شماره برنامه پیش فرض چشمک می زند.

مرحله ۲ برنامه را انتخاب کنید.



از دکمه گردشی برای انتخاب برنامه مورد نظر استفاده کرده و سپس **OK** (**قبول**) را فشار دهید. وزن پیش فرض برای برنامه چشمک می زند.

مرحله ۳ اندازه خوراک یا وزن را تنظیم کنید



از دکمه گردشی برای تنظیم اندازه خوراک (یا وزن) استفاده کنید. کارتان که تمام شد. **شروع** (+30s START) را فشار دهید.

⚠ احتیاط

همیشه از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

تذکر

زمان آشپزی براساس حالت خودکار از قبل مشخص شده که نمی توان آنرا تغییر داد.

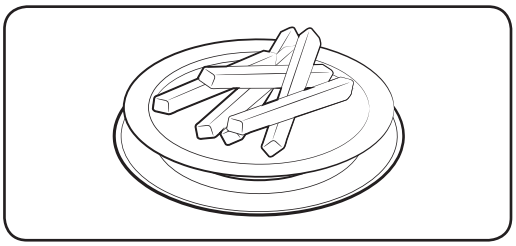
SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 33 2015-01-19 9:16:04

کارکردها

سرخ کردن با کمی روغن

این فر ۱۲ برنامه را برای ایجاد تسهیلات برای شما عرضه می کند. می توانید از روغن کمتری در مقایسه با سرخ کردن با سرخ کن روغنی استفاده کرده و در عین حال نتایج خوش طعمی را بدست آورید. برنامه های Slim Fry (سرخ کردن با کمی روغن) ترکیبی از همرفت گرما، المنت های حرارتی بالا و/یا انرژی مایکروویو را ایجاد می کند.

مرحله ۱		مرحله ۲		مرحله ۳
سرخ کردن با کمی روغن	<	**۱ تا ۱۲**	<	**اندازه خوراک**

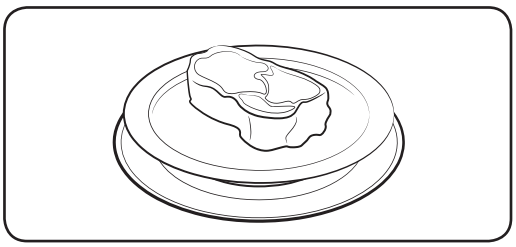


۱. خوراک را در ظرف خوراکپزی مناسب و سپس روی صفحه گردان قرار داده و سپس دریچه را ببندید.
۲. مراحل ۱-۳ در **حالت خودکار در صفحه ۳۳** را دنبال کنید.
۳. هنگامیکه آشپزی تمام شد، "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

AUTO آشپز خودکار

برای آشپزهای تازه کار، این فر در مجموع ۲۰ برنامه آشپزی خودکار را عرضه می کند. از این ویژگی برای صرفه جویی در وقت یا کوتاه کردن منحنی یادگیری خود بهره مند شوید. مدت آشپزی و دما براساس دستور آشپزی انتخاب شده تنظیم خواهند شد.

مرحله ۱		مرحله ۲		مرحله ۳
خودکار	<	**۱ تا ۲۰**	<	**اندازه خوراک**



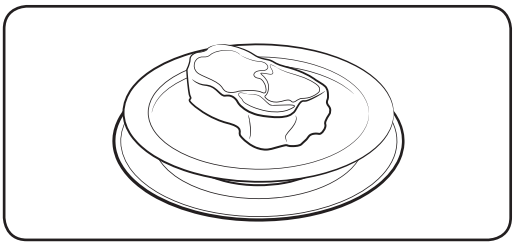
۱. خوراک را در ظرف خوراکپزی مناسب و سپس روی صفحه گردان قرار داده و سپس دریچه را ببندید.
۲. مراحل ۱-۳ در **حالت خودکار در صفحه ۳۳** را دنبال کنید.
۳. هنگامیکه آشپزی تمام شد، "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 34 2015-01-19 9:16:04

یخ زدایی پرقدرت

این فر ۵ برنامه یخ زدایی را برای ایجاد تسهیلات برای شما عرضه می کند. زمان و درجه توان براساس برنامه انتخاب شده به طور خودکار تنظیم می شوند.

مرحله ۱		مرحله ۲		مرحله ۳
یخ زدایی پرقدرت	<	**۱ تا ۵**	<	**وزن**



۱. خوراک را در ظرف خوراکپزی مناسب و سپس روی صفحه گردان قرار داده و سپس دریچه را ببندید.
۲. مراحل ۱-۳ در **حالت خودکار در صفحه ۳۳** را دنبال کنید.
۳. هنگامیکه آشپزی تمام شد. "0:00" چشمک می زند. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

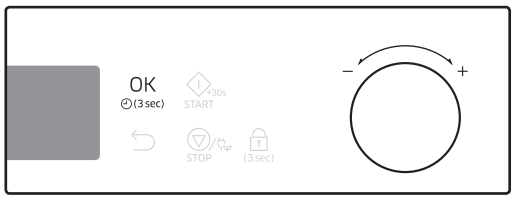
قابلیت های ویژه

گرم نگه داشتن

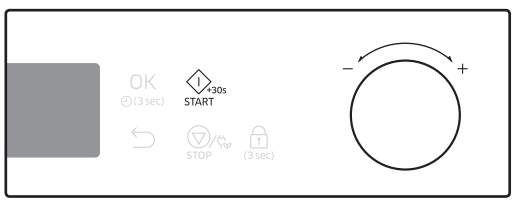
در این قابلیت. تنها المنت گرم کردن همرفت گرما کار می کند و برای گرم نگه داشتن خوراک به طور دوره ای روشن و خاموش می شود.

هنگامیکه آشپزی تمام شد.

۱. را در پانل ویژگی فشار دهید. دمای پیش فرض (۶۰ درجه سانتی گراد) چشمک می زند.



۲. از دکمه گردشی برای تنظیم دما استفاده کرده و سپس **OK (قبول)** را برای رفتن به المنت زمان فشار دهید.



۳. از دکمه گردشی برای تنظیم زمان استفاده کرده و سپس **شروع** (+30s START) را فشار دهید. فر شروع به گرم شدن می کند.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 35 2015-01-19 9:16:05

کارکردها

⚠ احتیاط

- همیشه از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.
- از این قابلیت برای گرم کردن دوباره خوراک های سرد استفاده نکنید. از این ویژگی تنها برای گرم نگه داشتن خوراکی که تازه پخته شده استفاده کنید.
- این قابلیت را برای بیش از ۱ ساعت اجرا نکنید. در غیر اینصورت ممکن است بر روی کیفیت خوراک تأثیر داشته باشد.
- برای حفظ تردی خوراک، آنرا با Keep Warm نپوشانید.

تذکر

برای تغییر دما در طول سیکل، $\frac{W}{}$ را فشرده و مرحله ۲ فوق را تکرار کنید.

راهنمای Keep Warm

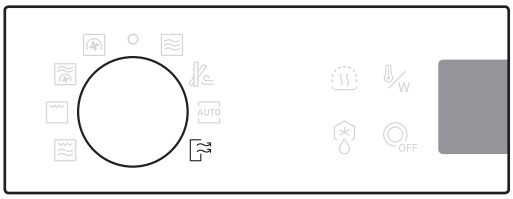
خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل
خوراک ها	۸۰	۳۰	برای گرم نگه داشتن گوشت، مرغ، گراتین، پیتزا، سیب زمینی و خوراک های توی بشقاب.
نوشیدنی ها	۸۰	۳۰	برای گرم نگه داشتن آب، شیر و قهوه.
نان/شیرینی	۶۰	۳۰	برای گرم نگه داشتن نان، نان برشته، نان لقمه ای، کیک لقمه ای و کیک.
ظروف/ظروف سفالی	۷۰	۳۰	برای از پیش گرم کردن ظروف و ظروف سفالی. ظروف را روی صفحه گردان بچینید. زیادی پر نکنید. (حداکثر بار: ۷ کیلوگرم)

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 36 2015-01-19 9:16:05

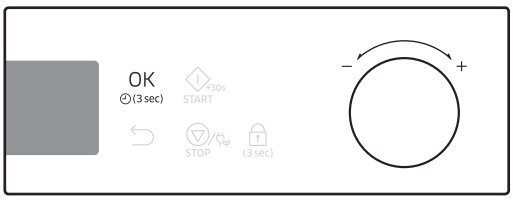
بوگیری

از این قابلیت برای از بین بردن بوی متعفن از فر به طور مرتب استفاده کنید.

۱. دکمه گردشی را برای انتخاب بوگیری بگردانید. زمان پیش فرض (05:00) چشمک می زند.



۲. **OK (قبول)** را برای پذیرش زمان پیش فرض فشار داده یا از دکمه گردشی برای تغییر زمان تا حداکثر ۱۵ دقیقه استفاده کنید.



۳. کارتان که تمام شد، **شروع** (START +30s) را فشار دهید.

۴. فر شروع به بوگیری می کند و نماد زیر برای نشان داده وقت باقیمانده نشان داده می شود.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 37 2015-01-19 9:16:06

آشپزی هوشمند

آشپزی خودکار

راهنمای SLIM FRY (سرخ کردن بدون روغن)

	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	دستورالعمل
F1	سبزیجات پخته	۲۵۰-۲۰۰ ۳۵۰-۳۰۰	سبزیجات تازه را قاچ کنید (برای مثال قطعات فلفل، پیاز، قاچ های کدو و قارچ) و با قلمو روغن و ادویه بمالید. آنها را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب را روی صفحه فلزی بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F2	کراکت سیب زمینی یخ زده	۳۵۰-۳۰۰ ۴۵۰-۴۰۰	کراکت های سیب زمینی یخ زده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F3	سیب زمینی سرخ کرده خانگی	۳۵۰-۳۰۰ ۴۵۰-۴۰۰	سیب زمینی ها را پوست کنده و به اندازه خلال های به قطر ۱۰ در ۱۰ میلی متر ببرید. در آب سرد بخیسانید (برای ۳۰ دقیقه). آنها را با حوله خشک کنید. وزن کرده و ۵ گرم روغن زیتون و ادویه را با قلمو به آنها بمالید. سیب زمینی های خلالی خانگی را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F4	تکه های سیب زمینی	۳۵۰-۳۰۰ ۴۵۰-۴۰۰	سیب زمینی های به اندازه متوسط را شسته و قاچ کنید. با قلم مو روغن زیتون و ادویه بزنید. آنها را به صورتیکه طرف بریده شده به سمت بشقاب کراستی باشد قرار دهید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F5	پیاز حلقه ای یخ زده	۲۵۰-۲۰۰ ۳۵۰-۳۰۰	حلقه های پیاز یخ زده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F6	چیپس تنوری یخ زده	۳۵۰-۳۰۰ ۴۵۰-۴۰۰	سیب زمینی های خلال شده برای فر را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F7	میگو یخ زده	۲۵۰-۲۰۰ ۳۵۰-۳۰۰	میگوهای یخ زده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 38 2015-01-19 9:16:06

	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	دستورالعمل
F8	کتلت ماهی	۳۰۰-۳۵۰ ۴۰۰-۴۵۰	کتلت های ماهی سوخاری شده را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
F9	ماهی مرکب سرخ شده منجمد	۲۰۰-۲۵۰ ۳۰۰-۳۵۰	ماهی مرکب سرخ شده منجمد را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F10	ناگت مرغ یخ زده	۳۰۰-۳۵۰ ۴۰۰-۴۵۰	ناگت های یخ زده مرغ را به طور یکدست در بشقاب کراستی پخش کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
F11	ران مرغ	۳۰۰-۳۵۰ ۴۰۰-۴۵۰ ۵۰۰-۵۵۰	پاچه های مرغ را وزن کرده و با قلمو روغن و ادویه بزنید. آنها را به طور یکدست روی صفحه فلزی بالا قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. فر متوقف خواهد شد. شروع را برای ادامه فشار دهید. برای ۱ تا ۳ دقیقه منتظر شوید
F12	بال مرغ یخ زده	۴۰۰-۴۵۰ ۵۰۰-۵۵۰	بال های مرغ را وزن کرده و با قلمو روغن و ادویه بزنید. آنها را به طور یکدست روی صفحه فلزی بالا قرار دهید. پس از صدای بیپ برگردانید. فر متوقف خواهد شد. شروع را برای ادامه فشار دهید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 39 2015-01-19 9:16:06

آشپزی هوشمند

راهنمای آشپزی خودکار

	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	دستورالعمل
A1	**لازانیای یخ زده**	۴۵۰-۴۰۰	لازانیای یخ زده را در یک ظرف مقاوم برای فر مناسب قرار دهید. ظرف را روی صفحه فلزی پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۳ تا ۴ دقیقه منتظر شوید.
A2	**پیتزا باریک یخ زده**	۳۵۰-۳۰۰ ۴۵۰-۴۰۰	پیتزای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
A3	**غذای گوشتی**	۳۵۰-۳۰۰ ۴۵۰-۴۰۰	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. این برنامه برای خوراک هائی مناسب است که شامل ۳ جزء باشند (یعنی گوشت با سُس، سبزیجات و خوراک فرعی از قبیل سیب زمینی، برنج و پاستا). پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
A4	**گوشت آماده**	۳۵۰-۳۰۰ ۴۵۰-۴۰۰	روی یک بشقاب سرامیکی قرار داده و با ورقه چسبان مایکروویو بپوشانید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
A5	**لازانیای خانگی**	۱۱۰۰-۱۰۰۰	**ترکیبات** ۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون، ۵۰۰ گرم گوشت گوساله چرخ کرده، ۱۰۰ گرم سس گوجه فرنگی، ۱۰۰ میلی لیتر آبگوشت گوساله، ۱۵۰ گرم ورقه های خشک لازانیا، ۱ عدد پیاز (خرد شده)، ۱ قاشق غذاخوری برگ های خشک جعفری، آویشن، ریحان از هر کدام، ۲۰۰ گرم پنیر ماتزورلای رنده شده **روش** سس: روغن را در ماهی تابه گرم کنید سپس گوشت گوساله چرخ کرده و پیاز خرد شده را برای در حدود ۱۰ دقیقه بپزید تا قهوه ای رنگ شود. سپس گوجه فرنگی و آبگوشت گوساله را روی آن بریزید و ادویه های خشک را اضافه کنید. بگذارید جوش بخورد و سپس برای ۱۰ دقیقه به طور ملایم بپزید. از ورقه های لازانیای خشک پیش پخته شده استفاده کنید. ورقه، سس گوشت و پنیر را به صورت لایه ای قرار داده و سپس تکرار کنید. سپس پنیر ماتزورلای باقیمانده را به طور یکدست روی ورقه ها پاشیده و آنرا روی شبکه پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 40 2015-01-19 9:16:06

خوراک		اندازه وعده غذائی (گرم)	دستورالعمل
A6	گراتین خانگی	۶۵۰-۶۰۰ ۱۲۵۰-۱۲۰۰	**ترکیبات (۱۲۰۰-۱۲۵۰ گرم)** ۸۰۰ گرم سیب زمینی، ۱۰۰ میلی لیتر شیر، ۱۰۰ میلی لیتر خامه، ۵۰ گرم تخم مرغ زده شده، ۱ قاشق قاشق غذاخوری نمک، فلفل، جوز هندی از هر کدام، ۱۵۰ گرم پنیر ماتزورلای رنده شده، کره، آویشن * برای ۶۰۰-۶۵۰ گرم، از نصف این مقادیر استفاده کنید. **روش** سیب زمینی ها را پوست کنده و به ضخامت ۳ میلی متر قاچ کنید. کره را روی تمام سطح ظرف گراتین، در حدود ۱۸ در ۲۸ سانتی متر بمالید. قاچ های سیب زمینی را روی یک حوله تمیز پهن کرده و در حالیکه مابقی مواد را آماده می کنید با حوله بپوشانید. مابقی مواد را به غیر از پنیر رنده شده در یک کاسه بزرگ مخلوط کرده و خوب هم بزنید. قاچ های سیب زمینی را در ظرف لایه وار قرار داده که قدری روی هم قرار بگیرند و مخلوط را روی سیب زمینی ها بریزید. پنیر رنده شده را روی آن ریخته و تنور پز کنید. آنرا روی شبکه پایین قرار دهید. پس از آشپزی با چند برگ آویشن تازه سرو کنید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
A7	کیش کوچک خانگی	۵۰۰-۴۰۰	**ترکیبات** • شیرینی ۲۰۰ گرم آرد، ۸۰ گرم کره، ۱ عدد تخم مرغ • مخلوط ۳۰ گرم بیکن، بشکل مکعب، ۶۰ گرم خامه، ۶۰ گرم خامه ترش، ۲ عدد تخم مرغ، ۴۰ گرم پنیر رنده شده، نمک و فلفل **روش** برای درست کردن شیرینی، آرد، کره و تخم مرغ را در یک کاسه ریخته و مخلوط کنید تا یک شیرینی نرم ایجاد شود و سپس برای ۳۰ دقیقه در یخچال قرار دهید. شیرینی را لوله کرده و در قوطی های فلزی آغشته به کره قرار دهید (مانند قالب کیک لقمه ای برای ۶ کیش کوچک). خامه، بیکن بشکل مکعب، خامه ترش، تخم مرغ، پنیر، نمک، فلفل را مخلوط کرده و این مخلوط را در قالب ها بریزید. آنرا روی شبکه پایین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۵ دقیقه منتظر شوید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 41 2015-01-19 9:16:06

آشپزی هوشمند

	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	دستورالعمل
A8	ماهی سرخ شده	۴۰۰-۳۰۰ ۶۰۰-۵۰۰	پوست ماهی کامل (قزل آلا یا سرطلا) را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. ماهی ها را در کنار هم و از سر تا دم روی شبکه بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
A9	گوشت سرخ شده	۱۰۰۰-۸۰۰ ۱۴۰۰-۱۲۰۰	با قلمو به گوشت گوساله روغن و ادویه بمالید و فلفل و نمک بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن، آنرا در ورقه آلومینیمی پیچیده و برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه منتظر شوید.
A10	گوشت خوک بریانی	۱۰۰۰-۸۰۰ ۱۴۰۰-۱۲۰۰	با قلمو به گوشت خوک روغن و ادویه بمالید و فلفل و نمک بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن، آنرا در ورقه آلومینیمی پیچیده و برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه منتظر شوید.
A11	سینه مرغ کبابی	۴۰۰-۳۰۰ ۶۰۰-۵۰۰	سینه مرغ را آبکشی کرده، در چاشنی خوابانده و روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
A12	فیله ماهی آزاد کبابی	۴۰۰-۳۰۰ ۶۰۰-۵۰۰	به فیله ماهی آزاد با قلمو روغن و چاشنی بمالید. استیک های ماهی را به طور یکدست روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. به محض اینکه صدای بیپ شنیده شد پشت و رو کنید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
A13	مرغ پخته	۱۳۰۰-۱۲۰۰	مرغ را به طور کامل با قلمو روغن و ادویه بزنید. مرغ را از سمت سینه در وسط شبکه پائین به طرف پائین قرار دهید. هنگامیکه بیپ به صدا در آمد، مرغ را با انبرک برگردانده و شروع را برای ادامه دادن فشار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.
A14	نان رل شده یخ زده	۵۰۰-۴۰۰	نان های لقمه ای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.
A15	براونی	۷۵۰-۷۰۰	پیش مخلوط، تخم مرغ، آب، روغن آفتابگردان را در یک کاسه قرار داده و خوب مخلوط کنید. مخلوط را در یک سینی شیشه ای روی شبکه پایین بریزید. پس از آشپزی برای ۱۰ دقیقه منتظر شوید. در صورت ترجیح می توانید قدری آجیل در براونی بریزید.
A16	خمیر پیتزا	۵۰۰-۳۰۰	خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب قرار داده و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. با ورقه آلومینیمی بپوشانید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 42 2015-01-19 9:16:06

	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	دستورالعمل
A17	**خمیر کیک**	۸۰۰-۵۰۰	خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب قرار داده و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. با ورقه آلومینیمی بپوشانید.
A18	**خمیر نان**	۹۰۰-۶۰۰	خمیر را در یک کاسه با اندازه مناسب قرار داده و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. با ورقه آلومینیمی بپوشانید.
A19	**ماست - ظرف کوچک**	۵۰۰	۱۵۰ گرم ماست طبیعی را در ۵ فنجان سرامیک یا ظرف شیشه ای کوچک به طور یکدست توزیع کنید (۳۰ گرم در هر کدام). ۱۰۰ میلی لیتر شیر را به هر فنجان اضافه کنید. از شیر پردوام استفاده کنید (دمای اتاق؛ ۳,۵ درصد چربی). هر فنجان را با لایه چسبان پوشانده و به صورت دایره روی صفحه گردان قرار دهید. پس از اینکه کارتان تمام شد. برای ۶ ساعت در یخچال قرار دهید. برای بار اول توصیه می کنیم که از مخمر خشک باکتری ماست استفاده کنید.
A20	**ماست - پیاله بزرگ**	۵۰۰	۱۵۰ گرم ماست طبیعی را با ۵۰۰ میلی لیتر شیر پردوام (دمای اتاق؛ ۳/۵ ٪ چربی) مخلوط کنید. به طور یکدست در کاسه بزرگ شیشه ای بریزید. با لایه چسبان پوشانده و روی صفحه گردان قرار دهید. پس از اینکه کارتان تمام شد. برای ۶ ساعت در یخچال قرار دهید. برای بار اول توصیه می کنیم که از مخمر خشک باکتری ماست استفاده کنید.

تذکر

صفحه گردان در حین تخمیر ماست نمی چرخد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 43 2015-01-19 9:16:06

آشپزی هوشمند

راهنمای Power Defrost (یخ زدایی)

	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	دستورالعمل
d1	گوشت	۱۵۰۰-۲۰۰	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است. برای ۲۰ تا ۶۰ دقیقه منتظر شوید.
d2	مرغ	۱۵۰۰-۲۰۰	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ درسته به اضافه تکه های مرغ مناسب است. برای ۲۰ تا ۶۰ دقیقه منتظر شوید.
d3	ماهی	۱۵۰۰-۲۰۰	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است. برای ۲۰ تا ۵۰ دقیقه منتظر شوید.
d4	نان/کیک	۱۰۰۰-۱۰۰	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را به صورت افقی روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محض اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی یک بشقاب سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود.) این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست. برای ۱۰ تا ۳۰ دقیقه منتظر شوید.
d5	میوه	۶۰۰-۱۰۰	میوه ها را به طور یکدست روی یک ظرف شیشه ای مسطح پخش کنید. این برنامه برای همه نوع میوه مناسب است. برای ۵ تا ۲۰ دقیقه منتظر شوید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 44 2015-01-19 9:16:06

آشپزی دستی

راهنمای آشپزی مایکروویو

- از ظروف فلزی در حالت مایکروویو استفاده نکنید. همیشه ظروف خوراک را روی صفحه گردان قرار دهید.
- توصیه می شود که خوراک را برای کسب بهترین نتایج بپوشانید.
- پس از اینکه آشپزی تمام شد، بگذارید که خوراک در بخار خودش جا بیفتد.

سبزیجات یخ زده

- از یک ظرف پیرکس در دار شیشه ای استفاده کنید.
- سبزیجات را دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید.
- پس از آشپزی ادویه بزنید.

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	نیرو (وات)	مدت آشپزی (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)
اسفناج	۱۵۰	۶۰۰	۷-۵	۳-۲
	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.			
براکلی	۳۰۰	۶۰۰	۱۰-۸	۳-۲
	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.			
نخود	۳۰۰	۶۰۰	۹-۷	۳-۲
	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.			
لوبیای سبز	۳۰۰	۶۰۰	۹/۵-۷/۵	۳-۲
	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.			
سبزیجات مخلوط (هویج، نخود، ذرت)	۳۰۰	۶۰۰	۹-۷	۳-۲
	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.			
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰	۶۰۰	۹/۵-۷/۵	۳-۲
	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.			

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 45 2015-01-19 9:16:06

آشپزی هوشمند

سبزیجات تازه

- از یک ظرف پیرکس در دار شیشه ای استفاده کنید.
- ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر آب سرد برای هر ۲۵۰ گرم اضافه کنید.
- یکبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید.
- پس از آشپزی ادویه بزنید.
- برای آشپزی سریع تر توصیه می شود که به قطعات کوچک تر همشکل خرد کنید.
- همه سبزیجات تازه را با استفاده از توان کامل مایکروویو (۹۰۰ وات) بپزید.

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	مدت آشپزی (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)
براکلی	۲۵۰ ۵۰۰	۴-۳ ۷-۶	۳
	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید		
کلم بروکسل	۲۵۰	۶-۵	۳
	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۴ تا ۵ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.		
هویج	۲۵۰	۵-۴	۳
	هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید.		
گل کلم	۲۵۰ ۵۰۰	۵-۴ ۸-۷	۳
	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.		
کدو سبز	۲۵۰	۴-۳	۳
	کدو سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.		
بادمجان	۲۵۰	۴-۳	۳
	بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید.		
تره فرنگی	۲۵۰	۴-۳	۳
	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.		

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 46 2015-01-19 9:16:06

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	مدت آشپزی (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)
قارچ	۱۲۵ ۲۵۰	۲-۱ ۳-۲	۳
قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از مصرف تخلیه کنید.			
پیاز	۲۵۰	۵-۴	۳
پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.			
فلفل	۲۵۰	۵-۴	۳
فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.			
سیب زمینی	۲۵۰ ۵۰۰	۵-۴ ۸-۷	۳
سیب زمینی های پوست کننده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.			
شلغم کلم	۲۵۰	۶-۵	۳
شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.			

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 47 2015-01-19 9:16:07

آشپزی هوشمند

برنج و پاستا

در طول آشپزی و بعد از آن گهگاه هم بزنید.

به طور در باز بپزید و در طول جا افتادن در ظرف را بگذارید. سپس آب را کاملاً تخلیه کنید.

- **برنج**: از یک ظرف بزرگ شیشه ای پیرکس در دار در مقابل دو برابر شدن حجم برنج استفاده کنید.
- **پاستا**: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید.

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	نیرو (وات)	مدت آشپزی (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل
برنج سفید (نیمه پخته)	۲۵۰	۹۰۰	۱۸-۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵		۲۰-۱۸		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (نیمه پخته)	۲۵۰	۹۰۰	۲۳-۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
	۳۷۵		۲۵-۲۴		۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰	۹۰۰	۱۹-۱۷	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + گندم)	۲۵۰	۹۰۰	۲۰-۱۹	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰	۹۰۰	۱۳-۱۱	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 48 2015-01-19 9:16:07

دوباره گرم کردن

- خوراک های بزرگ از قبیل شقه گوشت را دوباره گرم نکنید چون به راحتی زیاد پخته می شوند.
- برای احتیاط خوراک ها را در درجات توان پایین تر دوباره گرم کنید.
- در طول آشپزی و بعد از آن خوب هم بزنید.
- در مورد مایعات و غذاهای بچه محتاط باشید. با یک قاشق پلاستیکی یا میله شیشه ای هم زدن، قبل، در طول و بعد از آشپزی هم بزنید تا از جوش آمدن فورانی و سوختگی جلوگیری شود. آنها را در طول مدت انتظار در فر نگه دارید. زمان دوباره گرم کردن طولانی تری را از انواع دیگر خوراک اختصاص دهید.
- مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد. برای یادآوری به جدول زیر مراجعه کنید.

مایعات

خوراک	اندازه خوراک	نیرو (وات)	مدت آشپزی (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)
نوشیدنی ها (قهوه، چای، آب)	۲۵۰ میلی لیتر (۱ فنجان بزرگ) ۵۰۰ میلی لیتر (۲ فنجان بزرگ)	۹۰۰	۲-۱/۵ ۳/۵-۳	۲-۱
در فنجان های بزرگ ریخته و به طور درباز دوباره گرم کنید. ۱ فنجان در وسط، ۲ فنجان در کنار هم. در طی مدت انتظار بگذارید در مایکروویو باقی بمانند و خوب هم بزنید.				
سوپ (سرد شده)	۲۵۰ گرم ۴۵۰ گرم	۹۰۰	۴-۳ ۵-۴	۳-۲
در بشقاب سرامیک عمیق یا کاسه سرامیک عمیق بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف دوباره هم بزنید.				
تاس کباب (سرد شده)	۴۵۰ گرم	۶۰۰	۶/۵-۵/۵	۳-۲
تاس کباب را در بشقاب سرامیک عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.				
پاستا با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۵/۵-۴/۵	۳
پاستا (برای مثال اسپاگتی یا رشته فرنگی تخم مرغ) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید. قبل از مصرف هم بزنید.				
پاستای توپر با سُس (سرد شده)	۳۵۰ گرم	۶۰۰	۶/۵-۵/۵	۳
پاستای پرشده (برای مثال راویولی، تورتلینی) را در بشقاب سرامیک مسطح قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. در حین دوباره گرم شدن و قبل از انتظار و مصرف گهگاه هم بزنید.				

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 49 2015-01-19 9:16:07

آشپزی هوشمند

خوراک	اندازه خوراک	نیرو (وات)	مدت آشپزی (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)
خوراک با ظرف (سرد شده)	۴۵۰ گرم	۶۰۰	۷-۶	۳
	غذای متشکل از ۲ تا ۳ جزء سرد شده را روی ظرف سرامیک قرار دهید. با ورقه چسبنده مایکروویو بپوشانید.			

غذای کودک و شیر

خوراک	اندازه خوراک	نیرو (وات)	مدت آشپزی (ثانیه)	مدت انتظار (دقیقه)
غذای کودک (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰ گرم	۶۰۰	۳۰	۳-۲
	در یک بشقاب سرامیک عمیق بریزید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.			
حریره کودک (گندم + شیر + میوه)	۱۹۰ گرم	۶۰۰	۲۰	۳-۲
	در یک بشقاب سرامیک عمیق بریزید. به صورت پوشیده بپزید. پس از آشپزی هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب هم بزنید و دما را با دقت کنترل کنید.			
شیر کودک	۱۰۰ میلی لیتر ۲۰۰ میلی لیتر	۳۰۰	۴۰-۳۰ ۷۰-۶۰	۳-۲
	خوب هم بزنید یا تکان دهید و در بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. در وسط صفحه گردان قرار دهید. به صورت درباز بپزید. خوب تکان داده و برای حداقل ۳ دقیقه منتظر شوید. قبل از مصرف، خوب تکان داده و دما را با دقت کنترل کنید.			

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 50 2015-01-19 9:16:07

یخ زدائی

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش مناسب برای مایکروویو قرار دهید. در حین یخ زدایی وارونه کرده و مایعات را خالی کنید و دل و جگر را بعد از یخ زدایی خارج کنید. برای یخ زدایی سریع تر، خوراک را به قطعات کوچک تر بریده و قبل از یخ زدایی در ورقه آلومینیمی بپیچید. هنگامیکه سطح خارجی خوراک یخ زده شروع به آب شدن کرد، یخ زدایی را متوقف کرده و به طوریکه در جدول زیر قید شده بگذارید باقی بماند.
درجه توان پیش فرض (۱۸۰ وات) را برای یخ زدایی تغییر ندهید.

	خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	مدت یخ زدایی (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)
گوشت	گوشت خردکرده	۲۵۰ ۵۰۰	۶-۴ ۱۱-۹	۳۰-۱۵
	استیک خوک	۲۵۰	۸-۷	
	گوشت را روی بشقاب سرامیک قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید!			
طیور	قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ (۲ قطعه)	۱۴-۱۲	۶۰-۱۵
	مرغ کامل	۱۲۰۰	۳۲-۲۸	
	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید!			
ماهی	فیله های ماهی	۲۰۰	۷-۶	۲۵-۱۰
	ماهی کامل	۴۰۰	۱۳-۱۱	
	ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهاهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید!			
میوه	توت ها	۳۰۰	۷-۶	۱۰-۵
	میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.			
نان	رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۱/۵-۱ ۳/۵-۲	۲۰-۵
	برشته/ساندویچ	۲۵۰	۴/۵-۴	
	نان آلمانی	۵۰۰	۹-۷	
	رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه روی بشقاب سرامیک مرتب کنید. در وسط مدت یخ زدایی وارونه کنید!			

آشپزی هوشمند

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 51 2015-01-19 9:16:07

آشپزی هوشمند

راهنمای بریان کردن

المانت های گرم کردن منقل در سقف اتاقک آشپزی قرار دارد. این المنت ها تنها هنگامی کار می کند که دریچه بسته بوده و صفحه گردان در حال گردش باشد.

هنگام بریان کردن خوراک، آنرا روی شبکه بالا قرار دهید مگراینکه طور دیگری ذکر شده باشد.

کباب پز را برای ۲ تا ۳ دقیقه در حالت کباب پز از پیش گرم کرده و مگر اینکه طور دیگری ذکر شده باشد. خوراک را رو ی شبکه بالا بریان کنید.

هنگامیکه کباب پزی تمام شد، از دستکش فر برای خارج کردن خوراک استفاده کنید.

ظرف خوراکپزی

کباب پز: از ظروف مقاوم در برابر آتش استفاده کنید که ممکن است شامل بخش های فلزی شود. از ظرف خوراکپزی پلاستیکی به هر نوعی استفاده نکنید.

مایکروویو + کباب پز: از ظروف خوراکپزی که حاوی مواد فلزی یا پلاستیکی هستند استفاده نکنید.

نوع خوراک

گوشت با استخوان، سوسیس، استیک، همبرگر، بیکن و ژامبون، قطعات نازک ماهی، ساندویچ و همه نوع نان برشته و مخلفات.

کباب کردن

خوراک	اندازه خوراک	حالت	زمان آشپزی (طرف اول) (دقیقه)	زمان آشپزی (طرف دوم) (دقیقه)
بریده های برشته	۴ قطعه (هر کدام ۲۵ گرم)	فقط کباب پز	۴/۵-۳/۵	۲/۵-۲
	بریده های برشته را در کنار هم روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.			
گوجه فرنگی تنوری	۲ قطعه (۴۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + کباب پز	۷-۶	-
	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. به صورت دایره روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح مرتب کنید. آنرا روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
تست گوجه فرنگی + پنیر	۴ قطعه (۳۰۰ گرم)	۱۸۰ وات + کباب پز	۶-۵	-
	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید			
تست هاوایی	۴ قطعه (۵۰۰ گرم)	۳۰۰ وات + کباب پز	۶-۵	-
	ابتدا بریده های نان را برشته کنید. نان برشته شده را به همراه مخلفات روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 52 2015-01-19 9:16:07

خوراک	اندازه خوراک	حالت	زمان آشپزی (طرف اول) (دقیقه)	زمان آشپزی (طرف دوم) (دقیقه)
سیب زمینی تنوری	۵۰۰ گرم	۴۵۰ وات + کباب پز	۱۶-۱۴	-
سیب زمینی ها را نصف کنید. به آنها با قلم مو روغن و جعفری بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا طوری قرار دهید که طرف بریده شده به سمت کباب پز باشد.				
سیب تنوری	۲ عدد سیب	۳۰۰ وات + کباب پز	۷-۶	-
دانه های سیب ها را خارج کرده و آنها را با کشمش و مربا پر کنید. قدری بادام خردشده روی آنها بگذارید. سیب ها را روی یک ظرف پیرکس شیشه ای مسطح قرار دهید. ظرف را درست روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.				
مرغ بریان	۱۲۰۰ تا ۱۳۰۰ گرم	۴۵۰ وات + کباب پز	۲۳-۱۹	۲۴-۲۰
مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. مرغ را در حالیکه سینه اش به سمت پائین است روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۵ دقیقه منتظر شوید.				
قطعات گوشت مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۳۰۰ وات + کباب پز	۱۱-۹	۱۰-۸
قطعات مرغ را با قلم مو روغن و ادویه جات بمالید. آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.				
استیک های گوشت گاو (متوسط)	۴۰۰ گرم (۲ قطعه)	فقط کباب پز	۱۲-۸	۱۰-۶
با قلم مو به استیک های گوساله روغن بمالید آنها را به صورت دایره روی صفحه میله ای بالا بخوابانید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.				
ماهی بریان	۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	۳۰۰ وات + کباب پز	۸-۶	۶/۵-۵/۵
ماهی کامل را با قلم مو روغن زده و چاشنی و ادویه اضافه کنید. دو ماهی ها را در کنار هم (سر به دم) روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از کباب کردن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.				

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 53 2015-01-19 9:16:07

آشپزی هوشمند

بشقاب سوخاری

توصیه می کنیم که بشقاب کراستی را در حالیکه روی صفحه گردان است برای ۳ تا ۴ دقیقه پیش گرم کنید.

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	پیش گرم کردن		آشپزی	
		حالت	زمان (دقیقه)	حالت	زمان (دقیقه)
بیکن	۸۰ (۴ تا ۶ قاچ)	۶۰۰ وات + منقل	۳	۶۰۰ وات + منقل	۴-۳
	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. باریکه ها را کنار هم روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید.				
گوجه فرنگی تنوری	۲۰۰	۶۰۰ وات + منقل	۳	۳۰۰ وات + کباب پز	۴/۵-۳/۵
	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. قدری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را به صورت دایره روی بشقاب قرار داده و روی صفحه میله ای بالا بگذارید.				
سیب زمینی تنوری قاچ شده	۲۵۰	۶۰۰ وات + منقل	۴	۴۵۰ وات + کباب پز	۱۰-۸
	سیب زمینی ها را آبکشی و تمیز کنید. به صورت قاچ یا مکعب ببرید. با قلم مو روغن زیتون، ادویه و چاشنی بزنید. مکعب ها را به طور یکدست روی بشقاب پخش کنید. بشقاب را روی صفحه میله ای بالا قرار دهید. پس از ۵ تا ۷ دقیقه وارونه کنید.				
کتلت مرغ	۳۰۰	۶۰۰ وات + منقل	۴	۶۰۰ وات + منقل	۸-۶
	بشقاب کراستی را پیش گرم کنید. بشقاب را با ۱ قاشق غذاخوری روغن چرب کنید. ناگت های مرغ را روی بشقاب کراستی قرار دهید. بشقاب را روی صفحه فلزی بالا قرار دهید. پس از ۴ تا ۵ دقیقه وارونه کنید.				

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 54 2015-01-19 9:16:07

راهنمای همرفت گرما

همرفت گرما

در حالت همرفت گرما، المنت گرم کردن و پنکه روی دیواره جانبی به طور همزمان کار می کنند تا گرمای داخل اتاقک آشپزی گردش پیدا کند. از این حالت برای بیسکویت، اسکون های جداگانه، نان لقمه ای و کیک به اضافه کیک میوه، نان خامه ای و سوفله استفاده کنید. از همه ظروف، قوطی ها و ورقه های شیرینی پزی مقاوم برای فر عادی - هر چیزی که معمولاً برای فر هواپزی مرسوم استفاده می کنید - می توان استفاده نمود.

مایکروویو+هواپزی

این حالت ترکیبی انرژی مایکروویو را با هوای داغ ترکیب کرده و در نتیجه زمان آشپزی را کاهش داده و یک سطح قهوه ای و ترد را روی خوراک ایجاد می کند. این فر ۵ حالت همرفت گرمای مختلف را برای ایجاد تسهیلات برای شما عرضه می کند. از این ویژگی برای همه نوع گوشت و مرغ به اضافه خوراک و گراتین، کیک پف کرده و کیک های سبک میوه ای، پای و کرامبل، سبزیجات تنوری، اسکون و نان استفاده کنید. تنها از ظرف خوراکپزی مخصوص فر از قبیل شیشه ای، سفالی یا چینی بدون لبه فلزی استفاده کنید.

کباب پز را با پیش گرم کن سریع پیش گرم کرده و منتظر شوید تا سیکل تمام شود. درجه توان و مدت آشپزی را به طوریکه در پایین قید شده تنظیم کنید. از دستکش فر در هنگام خارج کردن خوراک استفاده کنید.

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	حالت	مدت آشپزی (دقیقه)
پیتزای یخ زده (قبلاً پخته شده)	۴۰۰-۳۰۰	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۶/۵-۱۴/۵
	پیتزا را روی صفحه میله ای پایین قرار دهید. پس از پختن برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید		
لازانیای یخ زده	۴۰۰	۴۵۰ وات + ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۸-۱۶
	آنرا در ظرف مناسب پیرکس شیشه ای مناسب گذاشته یا آنرا در بسته بندی اصلی نگه دارید (مراقب باشید که برای حرات مایکروویو و فر مناسب باشد). لازانیای یخ زده را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از آشپزی برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.		
گوشت گوساله/گوسفند بریان (متوسط)	۱۲۰۰-۱۰۰۰	۴۵۰ وات + ۱۶۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۱۸ (طرف اول) ۱۷-۱۵ (طرف دوم)
	گوشت گوساله/بره را با روغن چرب کرده و فلفل، نمک و پاپریکا بزنید. آنرا روی صفحه پائین قرار دهید طوریکه چربی به سمت پائین باشد. پس از پختن، آنرا در ورقه آلومینیمی پیچیده و برای ۱۰ تا ۱۵ دقیقه منتظر شوید.		
رول های نان یخ زده	۳۵۰ (۶ قطعه)	۱۰۰ وات + ۱۶۰ درجه سانتی گراد	۱۱-۹
	رُل های نان را به صورت دایره روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.		

آشپزی هوشمند

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 55 2015-01-19 9:16:07

آشپزی هوشمند

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	حالت	مدت آشپزی (دقیقه)
کیک پلنگی	۷۰۰	فقط ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۷۵-۷۰
	خمیر تازه را در ظرف کوچک فلزی مستطیل شکل قرار دهید (طول ۲۵ سانتی متر). ظرف را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.		
کیک کوچک	هر کدام ۳۰	فقط ۱۶۵ درجه سانتی گراد	۳۰-۲۵
	حداکثر ۱۲ تا ۱۵ کیک کوچک / کیک لقمه ای را در قالب های کاغذی روی بشقات کراستی قرار دهید. بشقاب را روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از پختن برای ۵ دقیقه منتظر شوید.		
کروسان/نان لقمه ای (خمیر تازه)	۲۵۰-۲۰۰	فقط ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۱۷/۵-۱۲/۵
	کروسون ها یا نان های لقمه ای سرد را روی کاغذ نان پزی و روی صفحه میله ای پائین قرار دهید.		
کیک یخ زده	۱۰۰۰	۱۸۰ وات + ۱۶۰ درجه سانتی گراد	۲۰-۱۶
	کیک یخ زده را مستقیماً روی صفحه میله ای پائین قرار دهید. پس از یخ زدائی و گرم کردن برای ۱۵ تا ۲۰ دقیقه منتظر شوید.		
گراتین سیب زمینی خانگی	۵۰۰	۶۰۰ وات ۱۸۰ درجه سانتی گراد	۷-۵ (طرف اول) ۱۴-۱۰ (طرف دوم)
	گراتین را در ظرف مخصوص فر قرار دهید. روی صفحه فلزی پایین قرار دهید.		
کیش خانگی (اندازه متوسط)	۶۰۰-۵۰۰	۱۷۰ درجه سانتی گراد	۵۰-۴۵
	فر را با استفاده از حالت همرفت گرما به ۱۷۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید. کیش را با استفاده از تابه اندازه متوسط آماده کرده و روی شبکه پایین قرار دهید. به دستور آشپزی در راهنمای آشپزی خودکار مراجعه کنید.		
کیش خانگی (اندازه بزرگ)	۱۰۰۰-۹۰۰	۱۸۰ وات + ۱۷۰ درجه سانتی گراد	۴۰-۳۸
	فر را با استفاده از حالت همرفت گرما بدون بشقاب کراستی به ۱۷۰ درجه سانتی گراد پیش گرم کنید. کیش را با استفاده از بشقاب کراستی آماده کرده و روی شبکه پایین قرار دهید. به دستور آشپزی در راهنمای آشپزی خودکار مراجعه کنید.		

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 56 2015-01-19 9:16:08

راهنمای آشپزی با بخار

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	حالت	مدت آشپزی (دقیقه)
کنگر فرنگی	۳۰۰ (۱ تا ۲ قطعه)	۹۰۰ وات	۶-۵
کنگر فرنگی را آبکشی و تمیز کنید. در کاسه قرار دهید. یک قاشق غذاخوری آب لیمو اضافه کنید. در آن را بگذارید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.			
سبزیجات تازه	۳۰۰	۹۰۰ وات	۵-۴
سبزیجات (برای مثال، گلچه های براکلی، گلچه های گل کلم، هویج، فلفل) را بعد از شستن، تمیز کردن و بریدن به اندازه مشابه وزن کنید. سبد را در کاسه قرار دهید. سبزیجات را در سبد پخش کنید. ۲ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید. در آن را بگذارید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.			
سبزیجات یخ زده	۳۰۰	۶۰۰ وات	۸-۷
سبزیجات یخ زده را داخل سبد در کاسه قرار دهید. ۱ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید. در آن را بگذارید. پس از پختن و مدت انتظار خوب هم بزنید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.			
فیله های ماهی تازه	۳۰۰	مرحله اول: ۹۰۰ وات مرحله دوم: ۴۵۰ وات	۲-۱ ۶-۵
فیله های ماهی از قبیل ماهی پولاک، سرخو یا آزاد را آبکشی و آماده کنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. سبد را در کاسه قرار دهید. فیله ها را کنار هم قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. در آن را بگذارید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.			
سینه مرغ	۳۰۰	مرحله اول: ۹۰۰ وات مرحله دوم: ۶۰۰ وات	۲-۱ ۸-۷
سینه های مرغ را آبکشی کنید. سطح آنها را ۲ تا ۳ بار با کارد ببرید. سبد را در کاسه قرار دهید. سینه های مرغ را کنار هم قرار دهید. ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. در آن را بگذارید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.			

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 57 2015-01-19 9:16:08

آشپزی هوشمند

خوراک	اندازه وعده غذائی (گرم)	حالت	مدت آشپزی (دقیقه)
برنج	۲۵۰	۹۰۰ وات	۱۸-۱۵
	برنج نیم پز را در کاسه قرار دهید. ۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. در آن را بگذارید. پس از پختن بگذارید که برنج سفید برای ۵ دقیقه و برنج قهوه ای برای ۱۰ دقیقه باقی بماند. برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.		
سیب زمینی تنوری	۵۰۰	۹۰۰ وات	۸-۷
	سیب زمینی ها را وزن و آبکشی کرده و در کاسه قرار دهید. ۳ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید. در آن را بگذارید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.		
تاس کباب (سرد شده)	۴۰۰	۶۰۰ وات	۶-۵
	تاس کباب را در کاسه بریزید. در آن را بگذارید. قبل از مدت انتظار خوب هم بزنید. برای ۱ تا ۲ دقیقه منتظر شوید.		
کوفته مخمر توپر با مربا	۱۵۰	۶۰۰ وات	۲-۱
	نوک کوفته های توپر را با آب سرد کمی تر کنید. ۱ تا ۲ کوفته یخ زده را در کنار هم در سبد قرار دهید. سبد را به کاسه وارد کنید. در آن را بگذارید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.		
کمپوت میوه	۲۵۰	۹۰۰ وات	۴-۳
	میوه های تازه (برای مثال سیب، گلابی، آلو، زردآلو، منگو یا آناناس) را پس از پوست کندن، شستن و بریدن به اندازه های مشابه یا مکعب شکل وزن کنید. در کاسه قرار دهید. ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب و ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری شکر اضافه کنید. در آن را بگذارید. برای ۲ تا ۳ دقیقه منتظر شوید.		

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 58 2015-01-19 9:16:08

سریع و آسان

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. با استفاده از ۹۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید تا کره آب شود.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ ثانیه گرم کنید تا شکلات آب شود. یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید. از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید!

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید تا عسل آب شود.

آب کردن ژله

ورقه های خشک ژلاتین (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد بخوابانید. ژلاتین تخلیه شده را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید. با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۱ دقیقه گرم کنید. بعد از آب شدن هم بزنید.

آشپزی تزئین روی کیک (برای کیک و گتو)

ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.

به طور در باز در کاسه پیرکس شیشه ای برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید تا مواد تزیینی شفاف شوند. در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

آشپزی مربا

۶۰۰ گرم میوه (برای مثال انواع توت) را در یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش به اندازه مناسب قرار دهید. ۳۰۰ گرم شکر را اضافه کرده و خوب هم بزنید. به طور در بسته برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید. چندین بار در طول آشپزی هم بزنید. به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا قرار داده و در شیشه ها را ببندید. برای ۵ دقیقه روی درپوش بایستید.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید. به طور در بسته برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید. چندین بار در طول آشپزی هم بزنید.

برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیک به اندازه متوسط پخش کنید. چندین بار در حین برشته کردن برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه با استفاده از ۶۰۰ وات هم بزنید. بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند. از دستکش فر در هنگام بیرون آوردن استفاده کنید!

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 59 2015-01-19 9:16:08

حل مشکلات

ممکن است در استفاده از این فر با مشکلاتی مواجه شوید. در این صورت، ابتدا به جدول زیر مراجعه کرده و توصیه ها را امتحان کنید. اگر مشکل ادامه پیدا کرد یا اگر هرگونه کد اطلاعاتی روی نمایشگر ظاهر شد، با مرکز محلی خدمات Samsung تماس بگیرید.

نقاط کنترل

اگر فر مشکلی پیدا کرد، ابتدا به جدول زیر مراجعه کرده و توصیه ها را امتحان کنید.

مشکل	علت	اقدام
اطلاعات کلی		
دکمه ها را نمی توان درست فشار داد.	مواد خارجی ممکن است در بین دکمه ها گیر کرده باشد.	مواد خارجی را بیرون آورده و دوباره امتحان کنید.
	برای مدل های لمسی: سطح خارجی مرطوب شده است.	رطوبت را از سطح خارجی پاک کنید.
	قفل کودک فعال شده است.	قفل کودک را غیرفعال کنید.
زمان نشان داده نشده است.	برق تغذیه نمی شود.	مطمئن شوید که برق تغذیه می شود.
	قابلیت Eco (صرفه جویی در نیرو) تنظیم شده است.	قابلیت Eco را خاموش کنید.
فر کار نمی کند.	برق تغذیه نمی شود.	مطمئن شوید که برق تغذیه می شود.
	دریچه باز است.	دریچه را بسته و دوباره امتحان کنید.
	مکانیسم ایمنی دریچه باز را مواد خارجی پوشانده است.	مواد خارجی را بیرون آورده و دوباره امتحان کنید.
فر در حین کارکرد متوقف می شود.	کاربر دریچه را باز کرد تا خوراک را زیر و رو کند.	پس از زیر و رو کردن خوراک، دکمه شروع را دوباره فشار دهید تا کارکرد شروع شود.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 60 2015-01-19 9:16:08

مشکل	علت	اقدام
نیرو در حین کارکرد خاموش می شود.	فر برای مدت طولانی آشپزی می کرده است.	پس از آشپزی برای مدت طولانی، بگذارید که فر خنک شود.
	پنکه خنک سازی کار نمی کند.	به صدای پنکه خنک سازی گوش کنید.
	استفاده از فر بدون قرار دادن خوراک در داخل آن.	خوراک را در فر قرار دهید.
	فضای کافی برای هواگیری در فر وجود ندارد.	منفذهای ورودی/خروجی در جلو و پشت فر برای هواگیری وجود دارند. شکاف های مشخص شده در راهنمای نصب محصول را حفظ کنید.
	از چندین دوشاخه در یک پریز مشترک استفاده شده است.	تنها یک پریز را به فر اختصاص دهید.
فر برق ندارد.	برق تغذیه نمی شود.	مطمئن شوید که برق تغذیه می شود.
یک صدای ترکیدن در حین کارکرد وجود دارد و فر کار نمی کند.	آشپزی خوراک کیپ یا استفاده از محفظه در دار ممکن است موجب صدای ترکیدن شود.	از محفظه های کیپ استفاده نکنید چون ممکن است به واسطه انقباض محتویات در حین آشپزی منفجر شوند.
سطح خارجی فر در حین کارکرد بسیار داغ است.	فضای کافی برای هواگیری در فر وجود ندارد.	منفذهای ورودی/خروجی در جلو و پشت فر برای هواگیری وجود دارند. شکاف های مشخص شده در راهنمای نصب محصول را حفظ کنید.
	اقلامی در روی فر قرار دارند.	همه اقلام را از روی فر بردارید.
دریچه را نمی توان درست باز کرد.	باقیمانده خوراک بین دریچه و داخل فر گیر کرده است.	فر را تمیز کرده و سپس دریچه را باز کنید.
فر گرم نمی شود.	ممکن است که فر کار نمی کند. مقدار زیادی خوراک پخته می شود یا از ظرف خوراکپزی نامناسب استفاده شده است.	یک فنجان آب را در محفظه مخصوص مایکروویو قرار داده و مایکروویو را برای ۱ تا ۲ دقیقه راه بیاندازید تا ببینید که آیا آب گرم شده است. مقدار خوراک را کاهش داده و قابلیت را دوباره شروع کنید. از محفظه آشپزی که ته صاف دارد استفاده کنید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 61 2015-01-19 9:16:08

حل مشکلات

مشکل	علت	اقدام
گرم کردن ضعیف یا آهسته است.	ممکن است که فر کار نمی کند. مقدار زیادی خوراک پخته می شود یا از ظرف خوراکپزی نامناسب استفاده شده است.	یک فنجان آب را در محفظه مخصوص مایکروویو قرار داده و مایکروویو را برای ۱ تا ۲ دقیقه راه بیاندازید تا ببینید که آیا آب گرم شده است. مقدار خوراک را کاهش داده و قابلیت را دوباره شروع کنید. از محفظه آشپزی که ته صاف دارد استفاده کنید.
قابلیت گرم کار نمی کند.	ممکن است که فر کار نمی کند. مقدار زیادی خوراک پخته می شود یا از ظرف خوراکپزی نامناسب استفاده شده است.	یک فنجان آب را در محفظه مخصوص مایکروویو قرار داده و مایکروویو را برای ۱ تا ۲ دقیقه راه بیاندازید تا ببینید که آیا آب گرم شده است. مقدار خوراک را کاهش داده و قابلیت را دوباره شروع کنید. از محفظه آشپزی که ته صاف دارد استفاده کنید.
قابلیت یخ زدایی کار نمی کند.	ممکن است که فر کار نمی کند. مقدار زیادی خوراک پخته می شود یا از ظرف خوراکپزی نامناسب استفاده شده است.	یک فنجان آب را در محفظه مخصوص مایکروویو قرار داده و مایکروویو را برای ۱ تا ۲ دقیقه راه بیاندازید تا ببینید که آیا آب گرم شده است. مقدار خوراک را کاهش داده و قابلیت را دوباره شروع کنید. از محفظه آشپزی که ته صاف دارد استفاده کنید.
چراغ داخلی کم نور است یا روشن نمی شود.	دریچه برای مدت طولانی باز مانده است.	چراغ داخلی ممکن است در هنگام کارکرد قابلیت Eco به طور خودکار خاموش شود. دریچه را بسته و دوباره باز کنید یا دکمه "Cancel" (لغو) را فشار دهید.
	مواد خارجی چراغ داخلی را پوشانده اند.	داخل فر را تمیز کرده و دوباره کنترل کنید.
یک صدای بیپ در حین آشپزی پیش می آید.	اگر از عملکرد آشپزی خودکار استفاده می شود. این صدای بیپ به معنی زمان برگرداندن خوراک در حین یخ زدایی می باشد.	پس از زیر و رو کردن خوراک، دکمه شروع را دوباره فشار دهید تا کارکرد دوباره شروع شود.
فر هم سطح نیست.	فر بر روی سطح ناهموار نصب شده است.	مطمئن شوید که فر بر روی سطح صاف و باثبات نصب شود.
در حین آشپزی جرقه ایجاد می شود.	از محفظه های فلزی در حین قابلیت فر/یخ زدایی استفاده شده است.	از محفظه های فلزی استفاده نکنید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 62 2015-01-19 9:16:08

مشکل	علت	اقدام
هنگامیکه برق وصل می شود، فر فوراً شروع به کار می کند.	دریچه به طور صحیح بسته نشده است.	دریچه را بسته و دوباره کنترل کنید.
از فر برق ساطع می شود.	برق یا پریز برق به طور ناصحیح زمینی شده است.	مطمئن شوید که برق و پریز برق به طور صحیح زمینی شده باشد.
آب چکه می کند.	ممکن است بستگی به خوراک، آب یا بخار در برخی موارد وجود داشته باشد. این نشانه خراب کار کردن فر نیست.	بگذارید که فر خنک شده و سپس با یک حوله خشک پاک کنید.
بخار از دریچه نشت می کند.	ممکن است بستگی به خوراک، آب یا بخار در برخی موارد وجود داشته باشد. این نشانه خراب کار کردن فر نیست.	بگذارید که فر خنک شده و سپس با یک حوله خشک پاک کنید.
آب در فر باقی مانده است.	ممکن است بستگی به خوراک، آب یا بخار در برخی موارد وجود داشته باشد. این نشانه خراب کار کردن فر نیست.	بگذارید که فر خنک شده و سپس با یک حوله خشک پاک کنید.
روشنایی در داخل فر متفاوت است.	روشنایی بستگی به تغییرات در خروجی توان براساس قابلیت تغییر می کند.	خروجی توان که در حین آشپزی تغییر می کند نشانه خراب کار کردن نیست. این نشانه خراب کار کردن فر نیست.
آشپزی تمام شده ولی پنکه خنک سازی هنوز کار می کند.	پنکه خنک سازی برای هواگیری فر به مدت ۵ دقیقه بعد از تمام شدن آشپزی به کار ادامه می دهد.	این نشانه خراب کار کردن فر نیست.
فشردن دکمه sec۳۰+ فر را به کار می اندازد.	این موضوع هنگامی پیش می آید که فر کار نمی کرده است.	فر مایکروویو طوری طراحی شده تا با فشردن دکمه +۳۰ sec هنگامی که کار نمی کند به کار بیافتد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 63 2015-01-19 9:16:08

حل مشکلات

مشکل	علت	اقدام
صفحه گردان		
صفحه گردان در حین گردش از محلش خارج شده یا دیگر نمی گردد.	حلقه گردنده وجود ندارد یا حلقه گردنده درست قرار نگرفته است.	حلقه گردنده را نصب کرده و سپس دوباره امتحان کنید.
صفحه گردان در حین گردش می کشد.	حلقه گردنده درست سرجایش نیست. مقدار زیادی خوراک وجود دارد یا محفظه زیادی بزرگ است و به داخل مایکروویو گیر می کند.	مقدار خوراک را تغییر داده و از محفظه هایی که زیادی بزرگ هستند استفاده نکنید.
صفحه گردان در حین گردش لرزش دارد و سروصدا ایجاد می کند.	باقیمانده خوراک به ته فر چسبیده است.	هرگونه باقیمانده خوراک که به ته فر چسبیده را جدا کنید.
کباب پز		
در حین کارکرد دود بیرون می آید.	در حین کارکرد اولیه، هنگامیکه برای اولین بار از فر استفاده می کنید، دود از المنت های گرم کردن ساطع می شود.	این نشانه خراب کار کردن نیست و اگر فر را برای ۲ تا ۳ بار راه بیاندازید باید مرتفع شود.
	المنت های حرارتی غذا وجود دارد.	بگذارید که فر خنک شود و سپس غذا را از المنت های حرارتی جدا کنید.
	خوراک زیادی به کباب پز نزدیک است.	خوراک را در فاصله مناسبی در حین آشپزی قرار دهید.
	خوراک به طور صحیح آماده و/یا گذاشته نشده است.	مطمئن شوید که خوراک به طور صحیح تهیه و گذاشته شده باشد.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 64 2015-01-19 9:16:08

مشکل	علت	اقدام
فر		
فر گرم نمی شود.	دریچه باز است.	دریچه را بسته و دوباره امتحان کنید.
در حین پیش گرم کردن دود بیرون می آید.	در حین کارکرد اولیه، هنگامیکه برای اولین بار از فر استفاده می کنید، دود از المنت های گرم کردن ساطع می شود.	این نشانه خراب کار کردن نیست و اگر فر را برای ۲ تا ۳ بار راه بیاندازید باید مرتفع شود.
	المنت های حرارتی غذا وجود دارد.	بگذارید که فر خنک شود و سپس غذا را از المنت های حرارتی جدا کنید.
بوی سوختگی یا پلاستیک در حین استفاده از فر وجود دارد.	از ظرف خوراکپزی پلاستیکی یا ظرفی که در برابر حرارت مقاوم نیست استفاده شده است.	از ظرف خوراکپزی شیشه ای که برای دماهای زیاد مناسب است استفاده کنید.
بوی بدی از داخل فر ساطع می شود.	باقیمانده غذا یا پلاستیک در داخل فر ذوب شده و به سطح داخلی چسبیده است.	از عملکرد بخار استفاده کرده و سپس با پارچه خشک پاک کنید. می توانید یک قاچ لیمو را در داخل قرار داده و فر را برای از بین بردن سریع بوی بد راه بیاندازید.
فر درست خوراک را نمی پزد.	دریچه فر در حین آشپزی مرتب باز می شود.	دریچه فر را مرتب باز نکنید مگر اینکه خوراک هایی را می پزید که به گرداندن نیاز دارند. اگر دریچه را مرتب باز کنید، دمای داخلی کاهش پیدا کرده و ممکن است بر روی نتایج آشپزی شما تأثیر داشته باشد.
	کنترل های فر درست تنظیم نشده اند.	کنترل های فر را به طور صحیح تنظیم کرده و دوباره امتحان کنید.
	کباب پز یا سایر ملحقات به طور صحیح وارد نشده اند.	ملحقات را به طور صحیح وارد کنید.
	از نوع یا اندازه اشتباه ظرف خوراکپزی استفاده شده است.	کنترل های فر را مجدداً تنظیم کرده یا از ظرف خوراکپزی مناسب با ته مسطح استفاده کنید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 65 2015-01-19 9:16:08

حل مشکلات

کدهای اطلاعاتی

اگر فر کار نکند، ممکن است یک کد اطلاعاتی را در نمایشگر مشاهده کنید. به جدول زیر مراجعه کرده و توصیه ها را امتحان کنید.

کد	توصیف	اقدام
C-20	سنسور دما باز است.	سیم برق فر را کشیده و با مرکز محلی خدمات Samsung تماس بگیرید.
	سنسور دما کوتاه است.	
C-A1	این کد هنگامی ظاهر می شود که فر نمی تواند تعدیل کننده را برای باز یا بسته کردن برای ۱ دقیقه حس کند.	
C-F0	اگر ارتباطی بین MICOM اصلی و فرعی وجود نداشته باشد.	
C-21	این کد هنگامیکه ظاهر می شود که دمای فر زیاد است. اگر دما در حین کارکرد به بالای محدوده دمایی هر حالت برود. (آتشسوزی احساس شود.)	سیم برق را برای خنک شدن کشیده و فر مایکروو را مجدداً راه بیاندازید.
C-F2	کلید لمسی درست کار نمی کند.	**توقف/نیرو** (STOP) را فشرده و دوباره امتحان کنید.
C-d0		سیم برق را برای خنک شدن کشیده و دکمه را تمیز کنید. (گرد و خاک، آب) اگر همان مشکل پیش آمد، با مرکز محلی خدمات Samsung تماس بگیرید.

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 66 2015-01-19 9:16:09

مشخصات فنی

SAMSUNG همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد.
بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند.

منبع نیرو		۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز
مصرف نیرو	حداکثر نیرو	۲۸۵۰ وات
	مایکروویو	۱۴۵۰ وات
	کباب پز	۲۲۵۰ وات
	همرفت گرما	۲۶۰۰ وات
نیروی بازده		۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات (IEC-705)
فرکانس استفاده		۲۴۵۰ مگاهرتز
ماگنترون		OM75P (20)
روش خنک شدن		موتور پنکه خنک کننده
ابعاد (عرض در ارتفاع در عمق)	یونیت اصلی	۵۲۸ x ۴۰۳/۶ x ۴۶۹/۷ میلی متر
	اتاقک آشپزی	۴۰۰ x ۲۱۹ x ۳۹۶/۵ میلی متر
حجم		۳۵ لیتر
وزن	خالص	تقریباً ۲۷ کیلوگرم

SAMI12_DE68-04336G-01_FA.indd 67 2015-01-19 9:16:09

SAMSUNG

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

سوالات یا نظرات؟

کشور	تماس بگیرید	یا از ما به آدرس آنلاین زیر دیدن کنید
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04336G-01

Microwave oven

User manual

SAMI12

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Contents

Using this user manual **3**

The following symbols are used in this User Manual: 3

Safety instructions **4**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4

Installation **12**

What's included 12
Installation site 16
Turntable 16

Maintenance **17**

Cleaning 17
Replacement (repair) 18
Care against an extended period of disuse 18

Before you start **19**

Clock 19
Sound On/Off 20
Power saving 20
About microwave energy 21
Cookware for microwave 22

Operations **24**

Control panel 24
Manual mode 27
Auto mode 33
Special functions 35

Cooking Smart **38**

Auto cooking 38
Manual cooking 46
Quick & Easy 59

Troubleshooting **60**

Checkpoints 60
Information codes 67

Technical specifications **68**

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 2 2015-01-19 9:15:55

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

⚠ WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

⚠ CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 3 2015-01-19 9:15:56

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 4 2015-01-19 9:15:56

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 5 2015-01-19 9:15:56

Safety instructions

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 6 2015-01-19 9:15:56

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 7 2015-01-19 9:15:56

Safety instructions

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 8 2015-01-19 9:15:56

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 9 2015-01-19 9:15:56

Safety instructions

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 10 2015-01-19 9:15:56

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
   1) door (bent)
   2) door hinges (broken or loose)
   3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

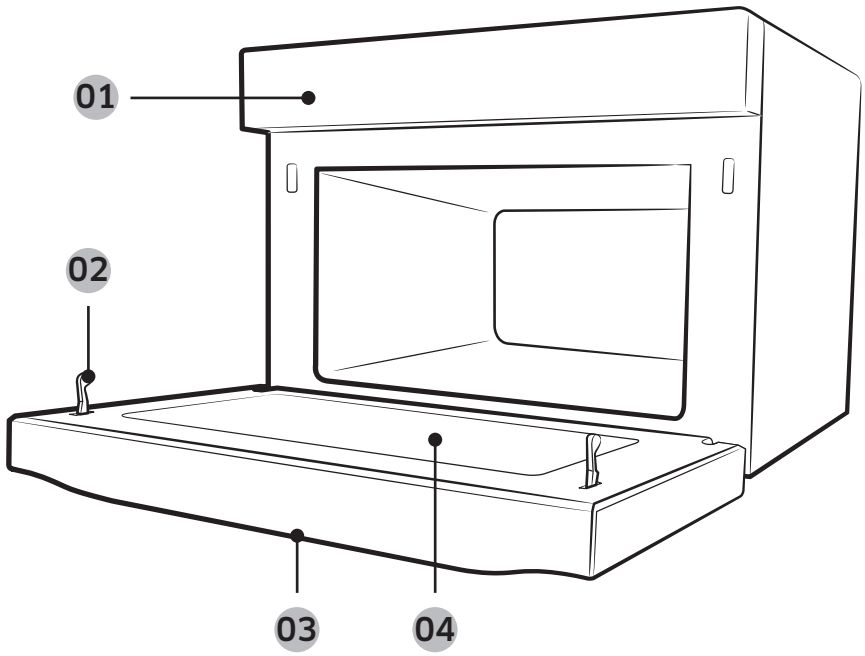
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 11 2015-01-19 9:15:56

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



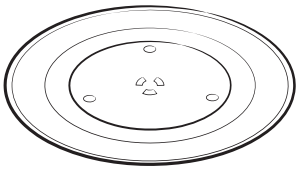
01 Control panel **02** Safety Door Lock **03** Door Handle
04 Door

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 12 2015-01-19 9:15:56

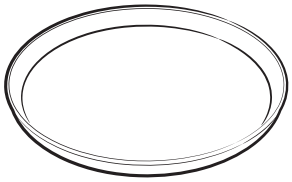
Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

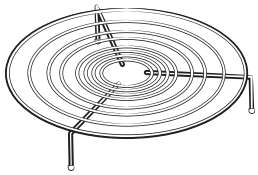
Roller ring



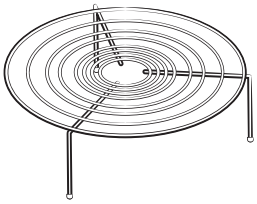
Turntable



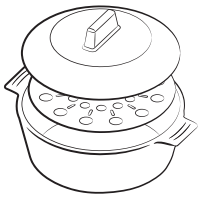
Crusty plate



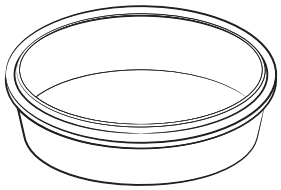
Low rack



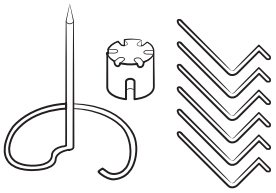
High rack



Steam cooker *



Glass container *



Barbecue set *

NOTE

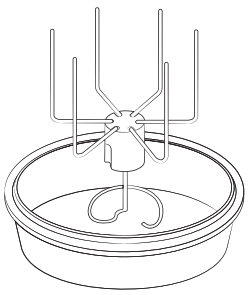
Availability of accessories with an asterisk (*) depends on the oven model.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 13 2015-01-19 9:15:57

Installation

Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.
Racks	Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack. You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking. **NOTE** Do not use wire racks with Microwave mode.
Crusty plate	Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp.
Steam cooker	• Use the Steam cooker with Power Steam. • The Steam cooker is available only with Microwave cooking. Do not use with other cooking modes. • See the **Steam cooking guide** on page **57**.
Glass container	• Put the Glass container on the turntable, and place the roasting stand on the container for roasting.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 14 2015-01-19 9:15:58

Barbecue set	The barbecue set consists of the roasting spit, coupler barbecue, and 6 skewers, making up the vertical multi-spit. Use this barbecue set to barbecue whole meats such as chicken. This set removes the need to turn the meat over manually, and can be also used with Grill combination mode. **Vertical multi-spit** Use the vertical multi-spit with 6 kebab skewers with Convection or Combination mode to barbecue meat or vegetables that have been cut into pieces.  First put the roasting spit on the Glass container, and insert the multi-spit into the roasting spit. **⚠ CAUTION** • When cooking is complete, use oven gloves to take out the multi-spit because the multi-spit becomes very hot. • Do not clean the multi-spit with dishwashers. Clean the multi-spit manually with neutral detergent and lukewarm water.

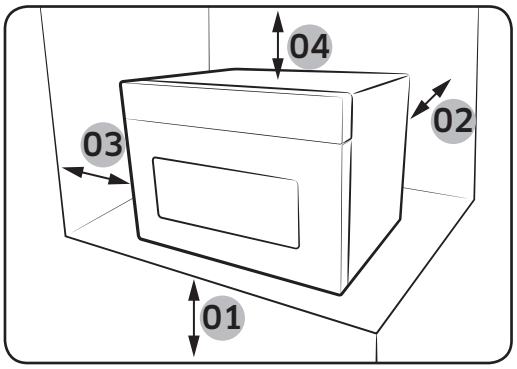
NOTE

Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 15 2015-01-19 9:15:58

Installation

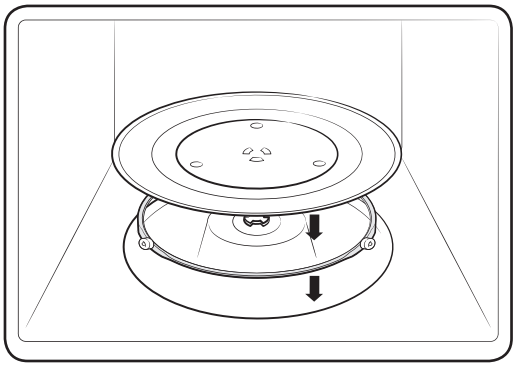
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 16 2015-01-19 9:15:58

Maintenance

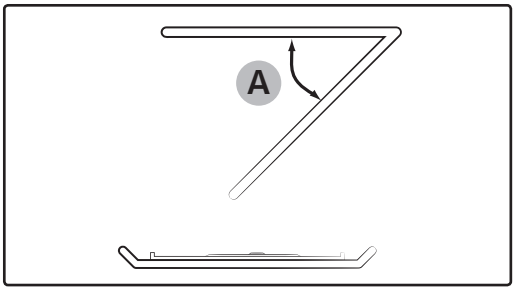
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 17 2015-01-19 9:15:58

Maintenance

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

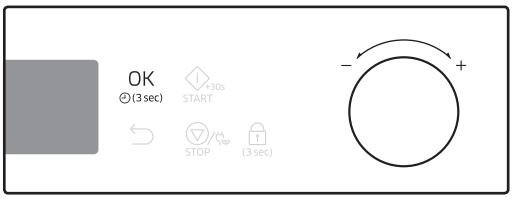
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 18 2015-01-19 9:15:59

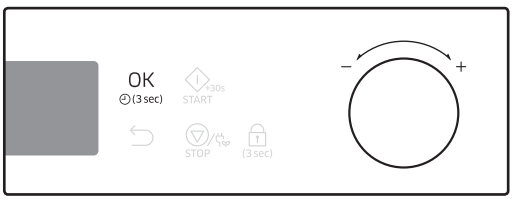
Before you start

There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Clock

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.





1. Turn on the oven and wait for a few seconds to enter Standby state. The hour element blinks.
2. Use the value dial to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.
3. Use the value dial to set the minute, and then press **OK**.

NOTE

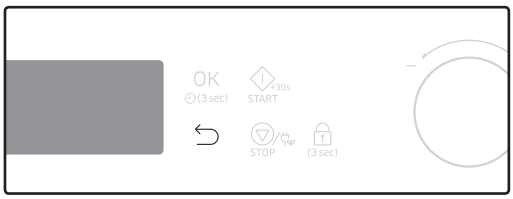
- To change the current time later, press and hold **OK** for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 19 2015-01-19 9:15:59

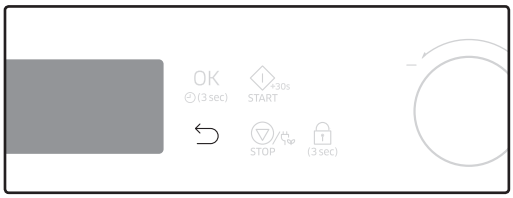
Before you start

Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

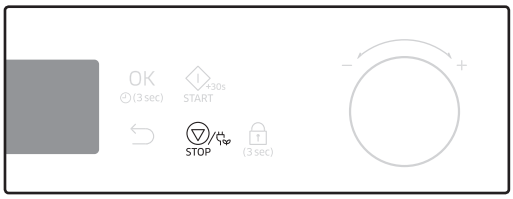


To mute the sound, hold down ⮌ for 3 seconds. "**OFF**" appears on the display.



To unmute the sound, hold down ⮌ again for 3 seconds. "**ON**" appears on the display.

Power saving



To reduce power consumption, press STOP for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

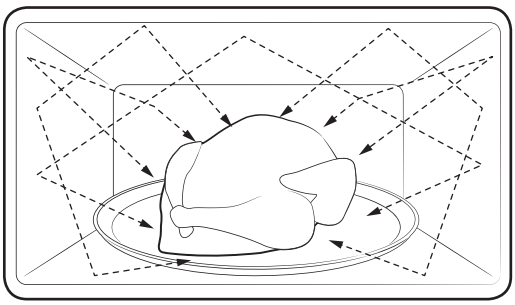
NOTE

- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 20 2015-01-19 9:16:00

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 21 2015-01-19 9:16:00

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 22 2015-01-19 9:16:00

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	×	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	×	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	×	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

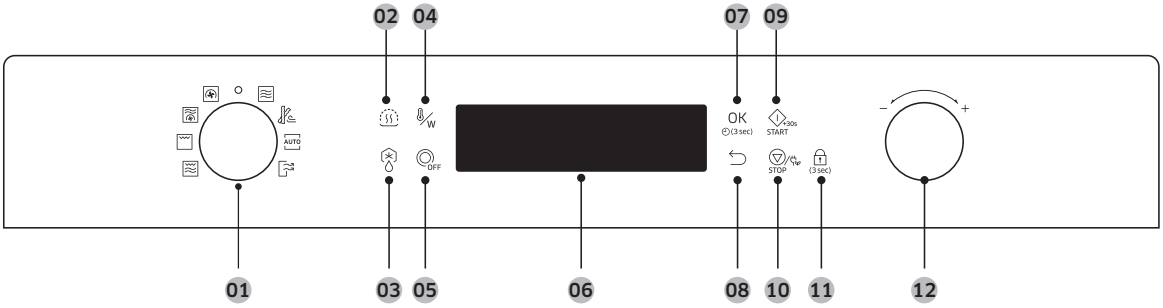
○ : Microwave safe △ : Use caution × : Microwave unsafe

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 23 2015-01-19 9:16:00

Operations

Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.



01 Mode dial	Turn the mode dial to select a desired cooking mode or function.
02 Keep warm	Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
03 Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.
04 Temperature/ Power Level	Use to change the temperature or power level.
05 Turntable	Press to toggle on and off the turntable.
06 Display	Shows necessary information of selected function or settings.
07 OK	Press to confirm your settings.
08 Back	Press to return to the default setting.
09 Start	Press to start operation. This button is also used to cook with microwave energy for 30 seconds at maximum power level.
10 Stop/Power (Eco)	Press to turn the oven on. During operation, press once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.
11 Child Lock	Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate. Child Lock is available only in Standby state.
12 Value dial	Turn the value dial to adjust the setting value for your selection. Turn to + to increase, or turn to - to decrease.

NOTE

- Standby state: After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 24 2015-01-19 9:16:01

Feature overview

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Manual mode		Convection	40-230 °C	180 °C	60 min.
			The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.		
		Convection Combo	40-200 °C 100-450 W	180 °C 450 W	60 min.
			The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.		
		Microwave	100-900 W	900 W	90 min.
			The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.		
		Grill	180 °C	180 °C	60 min.
			Use this for grilling food such as meat.		
		Grill Combo	180 °C 100-600 W	180 °C 600 W	60 min.
			The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.		

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 25 2015-01-19 9:16:02

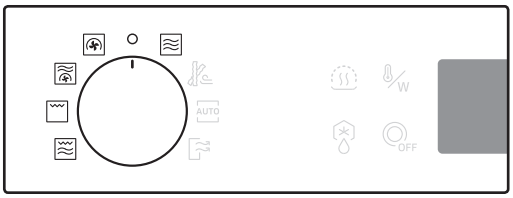
Operations

Feature			Temperature range	Default temperature	Max. time
Auto mode		Slim Fry	You can use less oil compared to frying with an oil fryer and still get tasty results.		
		Auto	For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes.		
		Power Defrost	The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.		
Special functions		Keep Warm	50-80 ℃	60 ℃	3 hrs.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		
		Deodorization	-	-	15 min.
			Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.		

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 26 2015-01-19 9:16:03

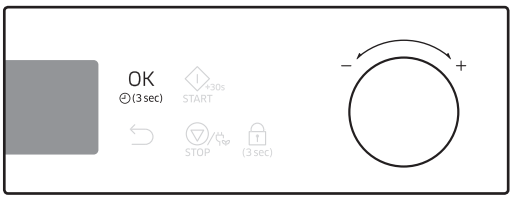
Manual mode

Step 1. Select mode



Turn the mode dial to select a manual mode, for example, Convection. The default temperature blinks.

Step 2. Set temperaure or Power level

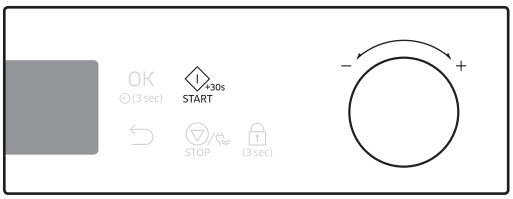


Use the value dial to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.

NOTE

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time

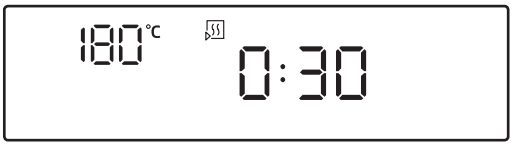


Use the value dial to set the cooking time. When done, press **START** (+30s START).

NOTE

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat



The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the indicator disappears.

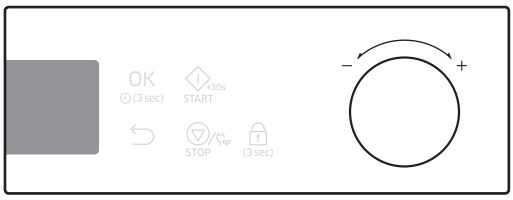
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 27 2015-01-19 9:16:04

Operations

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✳ will be displayed.

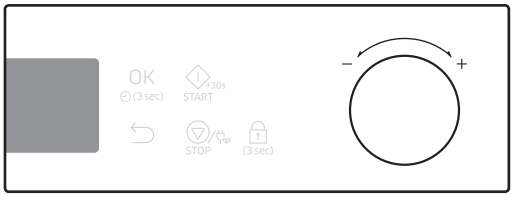
To change the cooking time during cooking



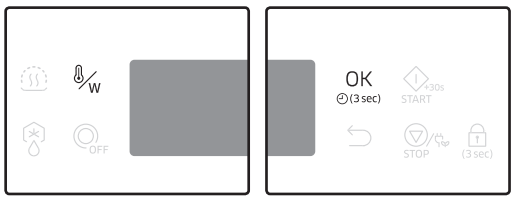
Use the value dial to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

To change the temperature or power level during cooking

1. Press ⁰/w. The temperature (or power level) element blinks.

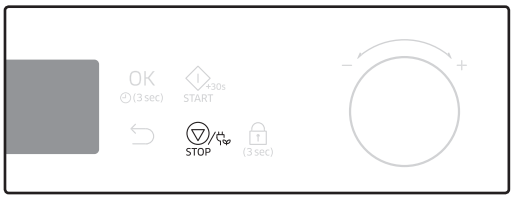


2. Use the value dial to adjust the temperature (or power level).



3. Press **OK** or ⁰/w to confirm the changes.

To stop operation



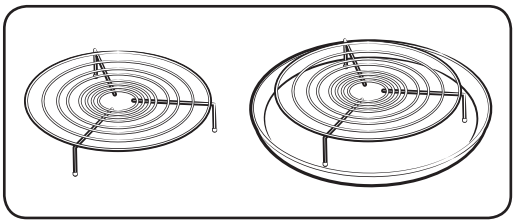
Press **Stop** (STOP) once to stop operation, twice to cancel the current mode, three times to turn the oven off for power saving.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 28 2015-01-19 9:16:05

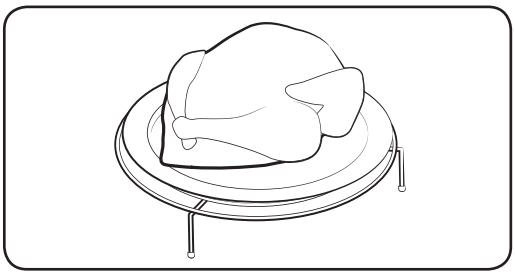
Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

Step 1 **Convection** > Step 2 **Temperature** > Step 3 **Cooking time** > Step 4 **Preheating**



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page **27**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

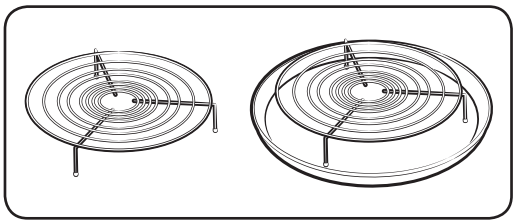
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 29 2015-01-19 9:16:05

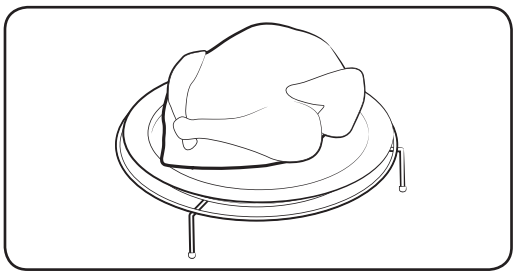
Operations

Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

Step 1		Step 2		Step 3		Step 4
Convection Combo	>	Temperature and Power level	>	Cooking time	>	Preheating





1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the **Manual mode** on page 27.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

⚠ CAUTION

Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

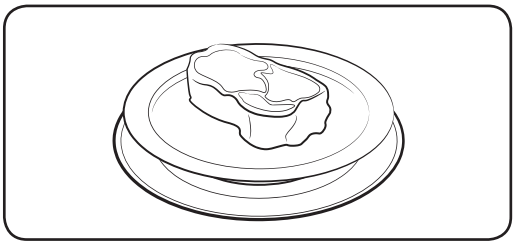
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 30 2015-01-19 9:16:06

Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Microwave		Power level		Cooking time		-



1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page **27**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Simple start

To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select **Microwave**, and then press **START** (START).

Power level

Level	Percentage (%)	Output power (W)	Description
HIGH	100	900	Use to heat up liquid.
HIGH LOW	83	750	Use to heat up and cook.
MEDIUM HIGH	67	600	
MEDIUM	50	450	Use to cook meat and heat up vegetables.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	Use to defrost before cooking.
LOW	11	100	Use to defrost vegetables.

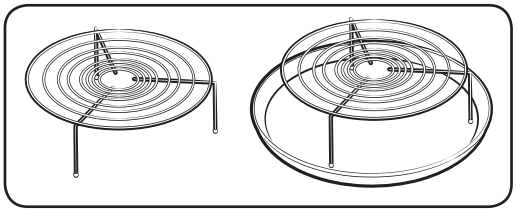
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 31 2015-01-19 9:16:06

Operations

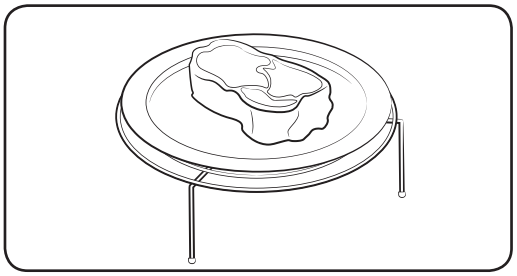
Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill		-		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

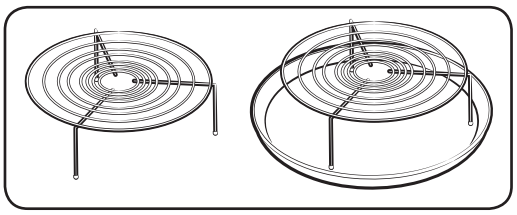


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the **Manual mode** on page **27**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

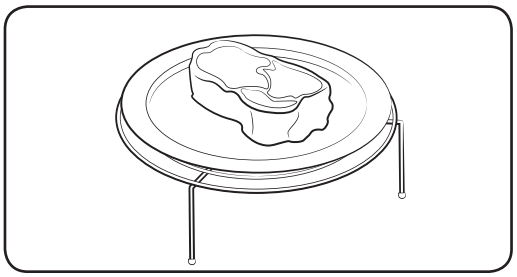
Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3	>	Step 4
Grill Combo		Power level		Cooking time		-



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.



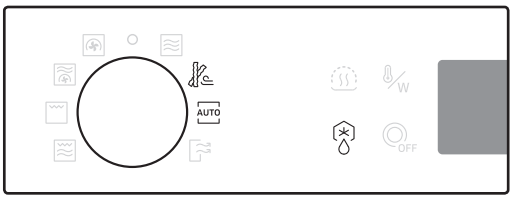
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the **Manual mode** on page **27**.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 32 2015-01-19 9:16:06

Auto mode

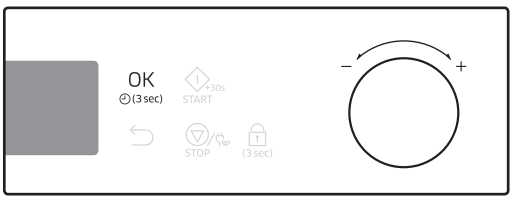
The oven offers 3 different auto modes for your convenience: **Slim Fry**, **Auto Cook**, and **Power Defrost**. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode



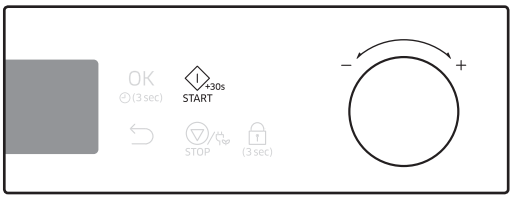
Turn the mode dial to select an auto mode (**Slim Fry** and **Auto Cook**) or press **Power Defrost**. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme



Use the value dial to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight



Use the value dial to set the serving size (or weight). When done, press **START** (+30s START).

⚠ CAUTION

Always use oven gloves while taking out food.

NOTE

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

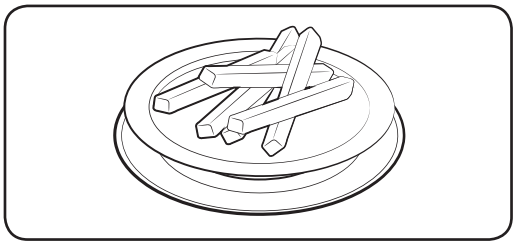
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 33 2015-01-19 9:16:07

Operations

Slim Fry

The oven offers 12 programmes for your convenience. You can use less oil compared to frying with an oil fryer and still get tasty results. Slim Fry programmes run with a combination of convection, top heating elements and/or microwave energy.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Slim Fry		1 to 12		Serving size

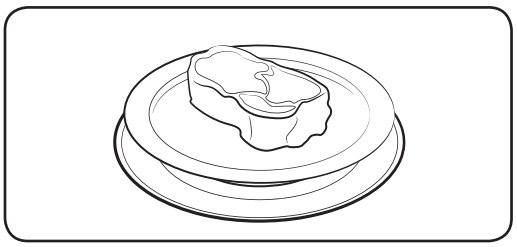


1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 33.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 20 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Auto		1 to 20		Serving size



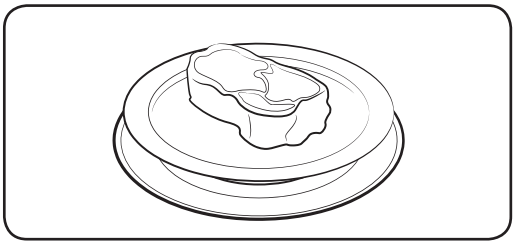
1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page 33.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 34 2015-01-19 9:16:07

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

Step 1	>	Step 2	>	Step 3
Power Defrost		1 to 5		weight



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the **Auto mode** on page **33**.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

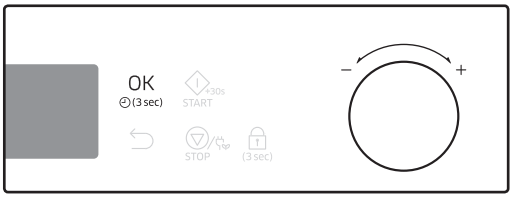
Special functions

Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

When cooking is complete,

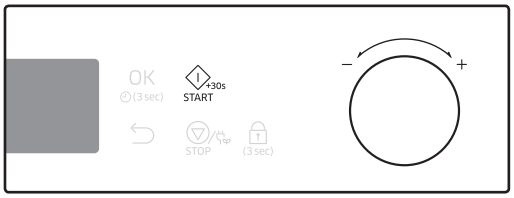
1. On the feature panel, press . The default temperature (60 °C) blinks.



2. Use the value dial to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 35 2015-01-19 9:16:08

Operations



3. Use the value dial to set the time, and then press **START** (+30s START). The oven starts warming.

⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 1 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

NOTE

To change the temperature during the cycle, press $\frac{}{W}$, and repeat step 2 above.

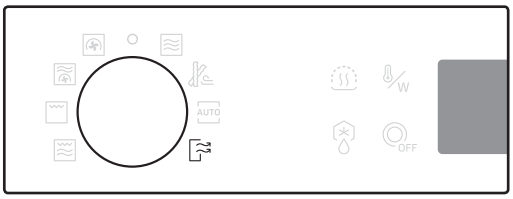
Keep Warm guide

Food	Serving size (g)	Standing time (min.)	Directions
Meals	80	30	For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm.
Drinks	80	30	For keeping water, milk, and coffee warm.
Breads/ pastries	60	30	For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm.
Dishes/ crockery	70	30	For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg)

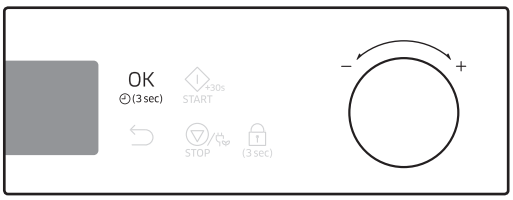
SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 36 2015-01-19 9:16:08

Deodorization

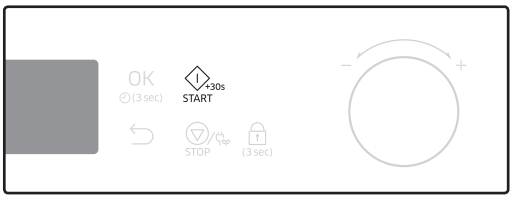
Use this to remove bad smells from the oven regularly.



1. Turn the mode dial to select a deodorization. The default time (05:00) blinks.



2. Press **OK** to accept the default time, or use the value dial to change the time up to 15 minutes.



3. When done, press **START ( )**.

4. The oven starts deodorizing with the icon below the remaining time on the display.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 37 2015-01-19 9:16:09

Cooking Smart

Auto cooking

Slim Fry guide

Food		Serving size (g)	Directions
F1	Roast vegetables	200-250 300-350	Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crust plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F2	Frozen Potato Croquettes	300-350 400-450	Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F3	Homemade French Fries	300-350 400-450	Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10 x 10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F4	Potato Wedges	300-350 400-450	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F5	Frozen Onion Rings	200-250 300-350	Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F6	Frozen Oven Chips	300-350 400-450	Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F7	Frozen Prawns	200-250 300-350	Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F8	Fish Cutlets	300-350 400-450	Distribute breaded fish cutlets evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. Stand for 1-2 minutes.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 38 2015-01-19 9:16:09

Food		Serving size (g)	Directions
F9	Frozen Fried Squids	200-250 300-350	Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F10	Frozen Chicken Nuggets	300-350 400-450	Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.
F11	Chicken Drumsticks	300-350 400-450 500-550	Weigh drumsticks and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-3 minutes.
F12	Frozen Chicken Wings	400-450 500-550	Weigh chicken wings and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. Turnover after beep sounds, oven will stop process. Press start to continue. Stand for 1-2 minutes.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 39 2015-01-19 9:16:09

Cooking Smart

Auto cook guide

Food		Serving size (g)	Directions
A1	Frozen Lasagne	400-450	Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min.
A2	Frozen Thin Pizza	300-350 400-450	Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min.
A3	Plate meal (3 components)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes.
A4	Ready meal (1 component)	300-350 400-450	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A5	Homemade Lasagne	1000-1100	Ingredients 2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped) 1 tbsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese Method Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min. Use dried, precooked lasagne noodles. Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 40 2015-01-19 9:16:09

Food		Serving size (g)	Directions
A6	Homemade Gratin	600-650 1200-1250	Ingredients (1200-1250 g) 800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g, beaten whole egg, 1 tbsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme * In case of 600-650 g, Use half quantity. Method Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients. Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well. Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves. After cooking, stand for 2-3 minutes.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 41 2015-01-19 9:16:09

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A7	Homemade Mini Quiche	400-500	Ingredients • Pastry 200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg • Mixture 30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper Method To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes.
A8	Roast Fish	300-400 500-600	Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A9	Roast Beef	800-1000 1200-1400	Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A10	Roast Pork	800-1000 1200-1400	Brush pork with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.
A11	Grilled Chicken Breast	300-400 500-600	Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 42 2015-01-19 9:16:09

Food		Serving size (g)	Directions
A12	Grilled Salmon Fillets	300-400 500-600	Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A13	Roast Chicken	1200-1300	Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sound, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes.
A14	Frozen Bread Rolls	400-500	Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes.
A15	Brownies	700-750	Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie.
A16	Pizza Dough	300-500	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A17	Cake Dough	500-800	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A18	Bread Dough	600-900	Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil.
A19	Yogurt – Small Ceramic Cup	500	Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 43 2015-01-19 9:16:09

Cooking Smart

Food		Serving size (g)	Directions
A20	Yogurt – Large Glass Bowl	500	Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment.

NOTE

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 44 2015-01-19 9:16:09

Power Defrost guide

Food		Serving size (g)	Directions
d1	Meat	200-1500	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes.
d2	Poultry	200-1500	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes.
d3	Fish	200-1500	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes
d4	Bread/Cake	100-1000	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/ crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes.
d5	Fruit	100-600	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 45 2015-01-19 9:16:09

Cooking Smart

Manual cooking

Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Spinach	150	600	5-7	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Broccoli	300	600	8-10	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Peas	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Green beans	300	600	7½-9½	2-3
	Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (carrots, peas, corn)	300	600	7-9	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			
Mixed vegetables (Chinese style)	300	600	7½-9½	2-3
	Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water.			

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 46 2015-01-19 9:16:09

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Broccoli	250 500	3-4 6-7	3
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre		
Brussels sprouts	250	5-6	3
	Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water.		
Carrots	250	4-5	3
	Cut carrots into even sized slices.		
Cauliflower	250 500	4-5 7-8	3
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.		
Courgettes	250	3-4	3
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender.		
Egg Plants	250	3-4	3
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.		
Leeks	250	3-4	3
	Cut leeks into thick slices.		
Mushrooms	125 250	1-2 2-3	3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.		

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 47 2015-01-19 9:16:10

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Onions	250	4-5	3
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.		
Peppers	250	4-5	3
	Cut pepper into small slices.		
Potatoes	250 500	4-5 7-8	3
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.		
Turnip cabbage	250	5-6	3
	Cut turnip cabbage into small cubes.		

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- Rice: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- Pasta: Use a large glass Pyrex container.

Food	Serving size (g)	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)	Directions
White rice (parboiled)	250	900	16-18	5	Add 500 ml of cold water.
	375		18-20		Add 750 ml of cold water.
Brown rice (parboiled)	250	900	22-23	5	Add 500 ml of cold water.
	375		24-25		Add 750 ml of cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250	900	17-19	5	Add 500 ml of cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250	900	19-20	5	Add 400 ml of cold water.
Pasta	250	900	11-13	5	Add 1000 ml of hot water.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 48 2015-01-19 9:16:10

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Drinks (coffee, tea, water)	250 ml (1 mug) 500 ml (2 mugs)	900	1½- 2 3 – 3½	1-2
	Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well.			
Soup (chilled)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.			
Stew (chilled)	450 g	600	5½ – 6½	2-3
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600	4½ – 5½	3
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.			
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600	5½ – 6½	3
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.			

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 49 2015-01-19 9:16:10

Cooking Smart

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (min.)	Standing time (min.)
Plated meal (chilled)	450 g	600	6-7	3
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.			

Baby foods & milk

Food	Serving size	Power (W)	Cooking time (sec.)	Standing time (min.)
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600	30	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600	20	2-3
	Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.			
Baby milk	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.			

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 50 2015-01-19 9:16:10

Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

Food		Serving size (g)	Defrosting time (min.)	Standing time (min.)
Meat	Minced meat	250 500	4-6 9-11	15-30
	Pork steaks	250	7-8	
	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Poultry	Chicken pieces	500 (2 pcs.)	12-14	15-60
	Whole chicken	1200	28-32	
	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fish	Fish fillets	200	6-7	10-25
	Whole fish	400	11-13	
	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!			
Fruit	Berries	300	6-7	5-10
	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).			
Bread	Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/sandwich	250	4-4½	
	German bread	500	7-9	
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time!			

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 51 2015-01-19 9:16:10

Cooking Smart

Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.
Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Toast Slices	4 pcs. (each 25 g)	Grill only	3½-4½	2-2½
	Put toast slices side by side on the high rack.			
Grilled tomatoes	2 pcs. (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Tomato + cheese toast	4 pcs. (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes			
Toast Hawaii	4 pcs. (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.			
Baked potatoes	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.			

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 52 2015-01-19 9:16:10

Food	Serving size	Mode	Cooking time (1st side) (min.)	Cooking time (2nd side) (min.)
Baked apples	2 apples	300 W + Grill	6-7	-
	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.			
Roast Chicken	1200-1300 g	450 W + Grill	19-23	20-24
	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.			
Chicken pieces	500 g (2 pcs.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Beef steaks (medium)	400 g (2 pcs.)	Grill only	8-12	6-10
	Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			
Roast fish	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.			

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it's on the turntable for 3-4 minutes.

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Bacon	80 (4-6 slices)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.				

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 53 2015-01-19 9:16:10

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Preheat		Cooking	
		Mode	Time (min.)	Mode	Time (min.)
Grilled tomatoes	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack.				
Potato wedges	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes.				
Chicken nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.				

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 54 2015-01-19 9:16:10

Convection guide

Convection
In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection
This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Frozen Pizza (ready baked)	300-400	Only 200 °C	14½-16½
	Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes		
Frozen lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.		
Roast beef/lamb (medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (first side) 15-17 (second side)
	Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes.		
Frozen bread rolls	350 (6 pcs.)	100 W + 160 °C	9-11
	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.		

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 55 2015-01-19 9:16:10

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Marble cake	700	Only 180 °C	70-75
	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.		
Small Cakes	each 30	Only 165°C	25-30
	Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes.		
Croissants/bread rolls (fresh dough)	200-250	Only 200 °C	12½-17½
	Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack.		
Frozen cake	1000	180 W + 160 °C	16-20
	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes.		
Homemade Potato Gratin	500	600 W 180 °C	5-7 (first side) 10-14 (second side)
	Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack.		
Homemade Quiche (Medium size)	500-600	170 °C	45-50
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Auto cook guide.		
Homemade quiche (Large size)	900-1000	180 W + 170 °C	38-40
	Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Auto cook guide.		

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 56 2015-01-19 9:16:10

Steam cooking guide

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Artichokes	300 (1-2 pcs)	900 W	5-6
	Rinse and clean artichokes. Put into bowl. Add one tablespoon lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Fresh Vegetables	300	900 W	4-5
	Weigh the vegetables (e.g. broccoli florets, cauliflower florets, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put basket into bowl. Distribute vegetables in basket. Add 2 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Vegetables	300	600 W	7-8
	Put the frozen vegetables into the basket in bowl. Add 1 tablespoon water. Cover wit lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes.		
Fresh Fish Fillets	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 450 W	1-2 5-6
	Rinse and prepare fish fillets, such as Pollack, rose fish or salmon. Sprinkle with lemon juice. Put basket into bowl. Add fillets side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Chicken Breast	300	1st stage: 900 W 2nd stage: 600 W	1-2 7-8
	Rinse and chicken breasts. Cut surface 2-3 times with a knife. Put basket into bowl. Add chicken breasts side by side. Add 100 ml cold water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes.		
Rice	250	900 W	15-18
	Put parboiled rice into the bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice for 5 minutes, brown rice for 10 minutes. Stand for 5-10 minutes.		
Jacket Potatoes	500	900 W	7-8
	Weigh and rinse the potatoes and put them into bowl. Add 3 tablespoons water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 57 2015-01-19 9:16:10

Cooking Smart

Food	Serving size (g)	Mode	Cooking Time (min.)
Stew (chilled)	400	600 W	5-6
	Put stew into the bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes.		
Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling	150	600 W	1-2
	Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the basket. Insert basket in bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		
Fruit Compote	250	900 W	3-4
	Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into bowl. Add 1-2 tablespoons water and 1-2 tbsp. sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes.		

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 58 2015-01-19 9:16:10

Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 59 2015-01-19 9:16:10

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 60 2015-01-19 9:16:10

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 61 2015-01-19 9:16:11

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 62 2015-01-19 9:16:11

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "Cancel" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the Start button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 63 2015-01-19 9:16:11

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 64 2015-01-19 9:16:11

Problem	Cause	Action
Grill		
Smoke comes out during operation.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
	Food is too close to the grill.	Put the food a suitable distance away while cooking.
	Food is not properly prepared and/or arranged.	Make sure food is properly prepared and arranged.
Oven		
The oven does not heat.	The door is open.	Close the door and try again.
Smoke comes out during preheating.	During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven.	This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop.
	Food is on the heating elements.	Let the oven cool and then remove the food from the heating elements.
There is a burning or plastic smell when using the oven.	Plastic or non heat-resistant cookware is used.	Use glass cookware suitable for high temperatures.
There is a bad smell coming from inside the oven.	Food residue or plastic has melted and stuck to the interior.	Use the steam function and then wipe with a dry cloth. You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 65 2015-01-19 9:16:11

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not cook properly.	The oven door is frequently opened during cooking.	Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking.
	The oven controls are not correctly set.	Correctly set the oven controls and try again.
	The grill or other accessories are not correctly inserted.	Correctly insert the accessories.
	The wrong type or size of cookware is used.	Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 66 2015-01-19 9:16:11

Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

Code	Description	Action
C-20	The temperature sensor is open.	Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.
	The temperature sensor is short.	
C-A1	This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.	
C-F0	If there is no communication between the main and sub MICOM.	
C-21	This code appears when the oven temperature high. In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)	Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.
C-F2	The touch key is malfunction.	Press **Stop** (STOP) to try again.
C-d0		Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water) When appear same problem, contact a local Samsung service centre.

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 67 2015-01-19 9:16:11

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power Source		230 V ~ 50 Hz
Power Consumption	Maximum power	2850 W
	Microwave	1450 W
	Grill	2250 W
	Convection	2600 W
Output Power		100 W / 900 W (IEC-705)
Operating Frequency		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Cooling Method		Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	Main unit	528 x 403.6 x 469.7 mm
	Cooking chamber	400 x 219 x 396.5 mm
Volume		35 liter
Weight	Net	Approx. 27 kg

SAMI12_DE68-04336G-01_EN.indd 68 2015-01-19 9:16:11

Memo

Memo

Memo

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-726786 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	920021230	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04336G-01